

Bio-Mostschober



Gertraud Gröbl - Biobäuerin aus Weyer

Zutaten Biskuit:

- 4 Bio-Eier
- 15 dag Bio-Staubzucker
- Bio-Vanilleschottenpulver
- Bio-Zitronenschale
- Bio-Zimt
- 18 dag Bio-Dinkelmehl

Zubereitung:

Biskuit: Eiklar aufschlagen; Dotter mit Staubzucker, Vanilleschottenpulver, Zitronenschale und Zimt schaumig rühren. Abwechselnd die Dotter-Staubzuckermasse mit dem gesiebten Dinkelmehl unter die Eiklarmasse heben. In einer gefetteten Tortenform bei 190° Grad 20 – 30 min backen und noch warm mit Glühmost tränken.

Glühmost: alle Zutaten nur kurz aufkochen!

Zutaten Glühmost:

- 1/2 lt Bio-Apfelmost
- Bio-Zucker
- Bio-Zimtstange
- Bio-Nelken
- Saft von einer Bio-Orange

Nach Wunsch mit Schlagobers garnieren.


Wusstest du, dass Bio-Lebensmittel immer mit dem grünen Blatt, dem EU-Bio-Logo gekennzeichnet sind? Mehr Infos zum EU-Bio-Logo findest du unter www.bio-austria.at/bio-konsument/was-ist-bio/was-bedeutet-bio/#das-eu-bio-logo



TIPP

Statt Most kann auch Weißwein, mit Wasser verdünnt, verwendet werden.

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus


LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.

