

# BESOFFENE MINI-KAPUZINER

## ZUTATEN

2 Eier  
 30 g Butter, weich  
 20 g Staubzucker  
 ½ P. Vanillinzucker  
 40 g geriebene Walnüsse  
 60 g Semmelbrösel (=Paniermehl)  
 70 g Mehl, glatt  
 ½ TL Backpulver  
 1 Msp. Zimt  
 75 ml Milch



500 ml Apfel- oder Birnenmost (ersatzweise Weißwein)  
 70 g Kristallzucker  
 ½ Zimtschote, 5 Gewürznelken

## ZUBEREITUNG

- Backrohr auf 175 °C vorheizen. Gugl-Muffinform mit Backtrennspray aussprühen.
- Eier trennen. Eiweiß zu Schnee schlagen.
- Butter mit Staub- und Vanillinzucker cremig rühren. Nüsse und Semmelbrösel einrühren. Mehl mit Backpulver und Zimt mischen und zusammen mit der Milch unterrühren, danach den Eischnee unterziehen.
- Teig in die Muffinformen einfüllen und ca. 20–25 Minuten backen. Aus dem Rohr nehmen.
- Most mit Kristallzucker und Gewürzen kurz aufkochen. Die leicht abgekühlten Gugl aus der Form nehmen, in eine Pfanne setzen und mit dem warmen, aber nicht kochend heißen Most übergießen. Während des Abkühlens saugen die Gugl den Most zur Hälfte auf.

## TIPPS

Meine Mühlviertler Oma machte aus der doppelten Masse einen Kranzkuchen, legte diesen in eine Steingutschüssel und ließ den „Mostschober“ über Nacht auskühlen. Zum Übergießen hat sie einen herben Birnenmost verwendet, weshalb dieser meist kräftig gezuckert wurde.

Meine Schwiegermutter aus dem Weinviertel verwendete statt Most einen Grünen Veltliner und servierte den „besoffenen Kapuziner“ lauwarm und mit einer Portion geschlagenem Obers.

