

Süssmostcreme

Zutaten für ca. 4 Personen

4 dl naturtrüber Apfelsaft
1 El Zitronensaft
2 El Maizena
2 frische Eier
4 El Zucker
2 dl Vollrahm, steif geschlagen

Zubereitung

Apfelsaft und alle Zutaten bis und mit Zucker in einer Pfanne mit dem Schwingbesen gut verrühren und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen.
Sobald die Masse bindet, die Pfanne sofort von der Platte nehmen, ca. 2 Min weiterrühren.

Creme durch ein Sieb in eine Schüssel giessen, auskühlen lassen, zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen.
(Heute gibt es Klarsichtfolien, die man sofort auf die Creme legt.)

Vor dem Servieren, Creme glatt rühren und steif geschlagenen Rahm darunterziehen.

Dazu passen:

Apfelschnitzchen und gehackte Haselnüsse

Friedy Trottmann