

Süssmostcreme

(Rezept für 4 Personen)

Zutaten

2 El Maizena
6 dl Süssmost
2 Eier
2 EL Zucker
2 dl Cremefine
Saft einer halben Zitrone
Apfelschnitze zum Garnieren

Zubereitung

1. Maizena in eine Pfanne geben, Maizena in Süssmost anrühren
2. Eier und Zucker zugeben, gut mischen und unter ständigem Rühren bis zum Kochen bringen
3. Sofort in Schüssel geben und auskühlen lassen
4. Cremefine steif schlagen, Cremefine und Zitronensaft sorgfältig unter den Süssmost ziehen
5. Nach dem Anrichten mit Apfelschnitzen garnieren