

Süssmostcreme

von Ladina Eppisser

Mengen für 10 Personen

9 dl Apfelsaft	
30 g Maizena	
60 g Zucker	mit dem Süssmost gut vermischen
3.0 Stück Eier	Der Masse dazu geben und aufkochen, bis die Masse cremig wird. Anschliessend in ein anderes Gefäss geben, mit Klarsichtfolie abdecken (direkt auf Flüssigkeit) und abkühlen lassen.
1.5 cl Zitronensaft	Der Crème hinzugeben und umrühren.
3 dl Vollrahm	Steif schlagen und unter die Masse rühren. Vor dem Servieren, 2 Stunden im Kühlschrank lagern.