

Süssmostcrème

Zutaten für 4 Personen

5 dl	Süssmost
1	Orange
2 TL	Maisstärke
3	Eier
5 EL	Zucker
2 dl	Rahm

Tipp für Garnitur:

20g	frische Apfelschnitze
oder	
20g	Amaretti Guetzli
oder	
20g	Mandelblätter
oder	
20g	gehackte Haselnüsse



Nährwert pro Portion (100g): Energie 1641 kJ / 392 kcal, 30g Kohlenhydrat, 28g Fett, 6g Eiweiss

Süssmost, 1 EL Orangenschalenabrieb, 1 dl Orangensaft, Maisstärke und die Eier in einer Pfanne mit dem Schwingbesen gut verrühren. Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren zum Kochen bringen.

Sobald die Crème bindet, die Pfanne von der Platte nehmen. Ca. 2 Min weiterrühren, die Crème durch ein Sieb in eine Schüssel geben.

Ca. 2 bis 4 Stunden oder über Nacht zugedeckt kühl stellen. Glattrühren und geschlagenen Rahm unterziehen.

Tipp: Mit frischen Apfelschnitzen, Amaretti Guetzli, Mandelblätter oder gehackten Haselnüssen servieren

Erhältlich bei Knack Frisch AG:

Frisch gepresster Süssmost, Äpfel, Orange, Eier, Rahm

Knack Frisch AG wünscht än Guätä!