

Süssmostcrème Graziella



6-8 Personen

Süssmostcrème

Menge	Einheit	Produkt	Vorbereitung
6	dl	Süssmost	
2	El	Maizena	
2	El	Zucker	
2	St	Eier	
1/2	St	Zitronensaft	
1-2	dl	Vollrahm	geschlagen

Zubereitung

- Zucker, Eier und Maizena zusammen in einer Schüssel verrühren
- Den Süssmost aufkochen und, unter rühren, in die Eimasse geben
- Zurück in die Pfanne geben und einmal aufkochen.
- Den Zitronensaft unterrühren und die Creme im Kühlschrank abkühlen
- Wenn die Creme kalt ist, aufrühren und den geschlagenen Rahm unterheben.
- Mann kann ein bisschen Apfelmus unten in die Form geben, bevor die Creme darin anrichtet wird.

Das Restaurant Swiss Steel Team wünscht Ihnen
viel Spass beim nachkochen