

## **+++** Süssmost-Creme

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.

- 4 dl **Süssmost** oder Apfelsaft
- 1 Esslöffel **Zitronensaft**
- 2 Esslöffel **Maizena**
- 2 **frische Eier**
- 4 Esslöffel **Zucker**

alles in einer Pfanne gut verrühren, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet, die Pfanne sofort von der Platte nehmen, ca. 2 Min.iterrühren. Creme durch ein Sieb in eine Schüssel giessen. Klarsichtfolie direkt auf die Creme legen, auskühlen, zugedeckt ca. 2 Std. kühl stellen. Creme glatt rühren

- 1 dl **Vollrahm**, steif geschlagen      darunterziehen

**Pro Person:** 12 g Fett, 4 g Eiweiss, 28 g Kohlenhydrate, 978 kJ (234 kcal)

Thurgau

