

# Süssmost-Creme

5dl Süssmost  
2dl Vollrahm  
100g Zucker  
1 Ei  
1 Stk Ei  
Maizena (15g)

## Süssmost

Das Süssgetränk der Natur!  
Gewonnen aus Äpfeln und Birnen  
aus der Region.  
Frei von Zusatzstoffen,  
Kristallzucker und Farbstoffen.

### Vorgehen:

1. 1dl Süssmost, Ei und Maizena in einem Messbecher verrühren.
2. Den restlichen Süssmost mit dem Zucker aufkochen.
3. Die vorbereitete Ei Maizena Masse im Sturz hinzugeben und sofort mit einem Schwingbesen gut durchrühren. Nochmals unter Ständigem rühren aufkochen und danach vom Herd nehmen.
4. In eine Schüssel giessen und mit Klarsichtfolie direkt auf der Creme zudecken, so das sich keine Haut bilden kann. Ca 4 Std im Kühlschrank erkalten lassen.
5. Den Rahm zu 90% steif schlagen und unter die Creme rühren.



Level  
Zeit  
Saison  
Regional  
Dessert für  
easy  
20 min  
ganzjährig  
99,9%  
4 P