saisonküche

Süssmostcreme



Zubereitungszeit

30 Minuten + auskühlen lassen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien:	220 kcal
Eiweiss:	1 g
Fett:	9 g
Kohlenhydrate:	34 g

Tipps zu diesem Rezept

- Die direkt auf die Creme gelegte Klarsichtfolie verhindert, dass sich beim Erkalten auf der Creme eine Haut bildet.

Zutaten

1	Limette
35 g	Maisstärke
5 dl	trüber Süssmost ohne Kohlensäure
20 g	Zucker
1 TL	Vanillezucker
1 dl	Rahm
0.25	Apfel für die Garnitur

Zubereitung

1. Limettenschale fein abreiben. Limette auspressen. Stärke in einer Pfanne mit wenig Most anrühren. Restlichen Most, Limettenschale und -saft, Zucker und Vanillezucker beifügen. Unter ständigem Rühren aufkochen. In eine Schüssel giessen. Eine Klarsichtfolie direkt auf die Creme legen, Creme so auskühlen lassen.

2. Zum Servieren Rahm steif schlagen. Apfel in Scheibchen schneiden. Rahm unter die Creme heben. Anrichten und mit Apfelscheibchen garnieren.