

Süssmostcrème



1 l Süssmost*

4 Eier*

5 EL Maizena*

100 g Zucker

1 Zitrone, abgeriebene Schale und Saft

180 g Naturjoghurt*

2-3 dl Rahm*

Eier, Zucker und Maizena gut vermischen. Süssmost mit Zitronenschale und Saft in einer Pfanne aufkochen. Den heissen Most in die Eiermasse leeren, mit dem Schwingbesen gut verrühren und alles in die Pfanne zurückgeben. Beim ständigem Rühren zwei Minuten kochen. Pfanne von der Herdplatte wegziehen, Joghurt dazu mischen und erkalten lassen. Vor dem Servieren den Schlagrahm darunter ziehen mit Rahmrosetten, Apfelschnitzen oder Mandelblättern garnieren.

*In der Milchhütte erhältlich.