

Thurgauer RAMSEIER Süssmost-Creme



ZUTATEN

für 4 Portionen

- 5 dl RAMSEIER Apfelsaft frisch ab Presse
- 1 unbehandelte Zitrone, wenig abgeriebene Schale, $\frac{1}{2}$ Saft
- 1 EL Maizena
- 4 frische Eier
- 70 g Zucker
- 1 dl Rahm

ZUBEREITUNG

Apfelsaft mit allen Zutaten bis und mit Zucker mit dem Schwingbesen 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, auskühlen und zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen. Vor dem Servieren Schlagrahm unter die Creme ziehen.

EN GUETE!

