

---

## Thurgauer Süssmost-Creme *Rezept und Foto Betty Bossi*



### Zutaten

Anzahl Personen 4

- 5 dl Apfelsaft
- 1 Bio-Zitrone, wenig abgeriebene Schale, 1/2 Saft
- 1 EL Maizena
- 4 frische Eier
- 70 g Zucker
- 1 dl Rahm, steif geschlagen

### Und so wirds gemacht:

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 (siehe «Gewusst wie»), zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen.

Schlagrahm unter die Creme ziehen.

### Zusatzinformationen

Lässt sich vorbereiten: Creme 1 Tag im Voraus zubereiten. Zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Gewusst wie: Damit beim Auskühlen der Creme keine Haut auf der Oberfläche entsteht, eine Frischhaltefolie direkt auf die Creme legen.