

# Thurgauer Süssmost-Creme

## Zutaten für 4 Personen

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



## Zubereitung

1. 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. weiterrühren. Creme (durch ein Sieb) in eine Schüssel giessen, auskühlen (siehe «Gewusst wie»), zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen.
2. Schlagrahm unter die Creme ziehen.
3. Mit Apfelschnitz verzieren

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