



Dessert: Süssmostcreme

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)



1	Limette
35 g	Maisstärke (Maizena)
5 dl	Trüben Süssmost ohne Kohlensäure
20 g	Zucker
1 TL	Vanillezucker
1 dl	Vollrahm
1/2	Apfel

Heiss abwaschen und Schale fein abreiben

Zubereitung: Limette Schale fein abreiben und etwas für die Dekoration beiseite legen. Maizena in einer Pfanne mit wenig Most anrühren. Restlichen Most, Limettenschalen sowie Zucker und Vanillezucker beifügen und unter ständigem umrühren aufkochen lassen. In eine Schüssel giessen und auskühlen lassen. Damit sich keine Haut bildet mit Klarsichtfolie abdecken.

Vor dem Servieren Rahm steif schlagen und unter die Masse ziehen.

Anrichten: in ein Glas oder ähnliches Geschirr geben mit dem restlichen Schalenabrieb garnieren (nur wenig) sowie mit ein zwei Scheiben vom Apfel.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

-