

Süssmostcrème à la Züger

Für 4 Personen

Zutaten

- 5 Eier
- 5 dl Grafensteier-Süssmost
- 60 g Zucker
- 1 EL Maizena
- 2 dl Vollrahm

Zubereitung

1. Das Maizena mit wenig Süssmost anrühren.
2. Eier, Süssmost, Zucker und Maizena gemeinsam unter ständigem Rühren zum Kochen bringen, anschliessend auf kleiner Flamme 2 Minuten weiterköcheln lassen.
3. Crème abkühlen lassen Nach dem Erkalten den steifgeschlagenen Rahm unterrühren.

Tipps & Tricks

Süssmost bringt – der Name sagt es – selber schon eine gewisse Süsse mit. Zu viel Zucker würde deshalb nur den Apfelgeschmack übertönen. Sollte die Crème mit der im Rezept angegebenen Zuckermenge trotzdem noch nicht süss genug sein, kann jederzeit nachgesüsst werden.

Anstelle von Zucker lässt sich auch Birnel (Birrendicksaft) verwenden.