

Süssmost-Creme nach Aargauer Küche

Einfache Zubereitung (45Min.)



Zutaten für 3–4 Personen

5 dl	Süssmost aus dem Reusstal
1	Zitrone, abgeriebene Schale und Saft
2	Eier
1 Becher	Rahm (180g)
1 EL	Maisstärke
1	Apfel rotschalig, in dünnen Streifen zum Garnieren

1. Eier, Zucker, 1 gehäufter Esslöffel Maisstärke (mit wenig Süssmost glattrühren) und Süssmost unter Rühren aufkochen, die Creme unter dem Siedepunkt binden.

Die Süssmost-Creme in eine Schüssel umfüllen, unter zeitweiligem Rühren erkalten lassen.

1 bis 2 Stunden kühl stellen.
2. Kurz vor dem Servieren Zitronenschalen mit Zitronensaft unterrühren. Den Rahm steif schlagen und unterziehen. In Glasschalen oder Gläsern anrichten.
3. Mit rotschaligen Apfelstreifen garnieren.