



Apfelcrème Rezept - Ein Dessert aus Mostindien

Zubereitung	Kochen	Schwierigkeitsgrad	Menge
10 Minuten	10 Minuten	Mittel	5 Portionen

Zutaten und Zubereitung

Menge	Bezeichnung
6 dl	Apfelsaft
2 EL	Maisstärke
2 Stück	Eier
½ Stück	unbehandelte Zitrone
2 EL	Zucker
2 dl	Vollrahm

1. 1 dl des Apfelsafts abmessen, den restlichen zur Seite stellen. Die Maisstärke dazusieben, die Eier begeben und gut vermischen.
2. Die Schale der Zitrone zusammen mit dem Saft der Zitrone, dem restlichen Süssmost und dem Zucker in eine Pfanne geben und aufkochen. Sobald die Flüssigkeit kocht, die Pfanne von der Wärme nehmen. Die Eiermischung unter ständigem Rühren begeben.
3. Die Pfanne zurück auf die Platte stellen und unter ständigem Rühren kurz vor den Siedepunkt bringen bis die Masse zur Crème gebunden ist.
4. Die Pfanne vom Herd nehmen und die Apfelcrème durch ein Sieb in eine Schüssel leeren. Bei Raumtemperatur auskühlen lassen.
5. Den Rahm steif schlagen und unter die ausgekühlte Apfelcrème ziehen.

Kalorien	Fett	Kohlenhydrate	Protein
242 kcal	16 g	20 g	4 g