

## Süssmostcreme

### Zutaten

Für 4 Personen

5 dl Apfelsaft

2 EL Maizena

4 Eigelb

2 EL Zucker

1 Zitrone, Saft und wenig Schale

2 dl Rahm, geschlagen



### Zubereitung

1. Apfelsaft, Maizena, Eigelb, Zucker, Zitronensaft und Schale in einer Pfanne gut verrühren. Alle Zutaten unter stetigem Rühren soweit erhitzen, bis die Flüssigkeit zur Creme gebunden ist. Nicht kochen.
2. Die Creme in eine Schüssel leeren und zugedeckt auskühlen lassen. Den Rahm darunterziehen.

### Nährwerte

Eine Portion enthält: 331 kcal, 4g Eiweiss, 25g Kohlenhydrate, 24g Fett.

Sie befinden sich hier: [Startseite](#) > [Rezepte & Kochideen](#) > [Rezepte](#)