



Vrenis Thurgauer Süßmost-Creme

1 Bio Zitrone

6 dl Apfelsaft naturtrüb

60 g Zucker

40 g Maisstärke

3 Eier

1 dl Rahm



Zitronenschale abreiben, Saft auspressen und mit dem Apfelsaft, Zucker, Stärke und den Eiern verrühren.

Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze aufkochen. Topf vom Herd nehmen,iterrühren.

Auskühlen lassen, dabei eine Frischhaltefolie direkt auf die Creme legen, damit sich keine Haut bildet.

Die Sahne steif schlagen, unter die kalte Creme ziehen. Die abgeriebene Zitronenschale über die Creme streuen.