

Süssmost Crème

Zutaten für 10 Personen:

1.7 lt Süssmost

3 dl Rahm

100 gr Zucker

100 gr Mais- oder Kartoffelstärke

5 dl Schlagrahm

Apfelschnitze zum Garnieren

Süssmost, Rahm, Zucker und die Stärke unter stetem Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen (brennt gerne an, deshalb dabei bleiben!). Während die Crème fest wird, den Calvados dazu giessen und die Crème nochmals schnell aufkochen lassen.

Die Crème auskühlen lassen, ca. 2dl Schlagrahm vorsichtig unter die Crème ziehen.

In Schalen oder Gläser abfüllen und mit dem Rest Schlagrahm und den Apfelschnitzen ausgarnieren.