

Thurgauer Süssmostcreme

schnell (15 Min.) & lecker

1 Liter Süssmost (oder falls keine Saison: Apfelsaft mit Birnenanteil)

1 EL Zitronensaft

50 g Zucker

45 g Maizena

2 dl Schlagrahm

8 dl Süssmost, Zitronensaft und Zucker zum Kochen bringen. 2 dl Süssmost mit Maizena mischen, beifügen und 1 - 2 Minuten weiterkochen lassen. Kühl stellen. Nach dem Abkühlen den geschlagenen Rahm darunterziehen.