

Apfelsaftcreme

Unsere Rezept Idee

2EL Stärkemehl, z.B. Maizena
6 dl Apfelsaft
2 EL Zucker oder Honig
2 frische Eier
½ Zitrone, Saft
1 – 2 dl Rahm

Stärkemehl in Pfanne geben und mit dem Apfelsaft anrühren.
Zucker und Eier beifügen, gut mischen und unter ständigem
Rühren bis zum Kochen bringen. Sofort in Schüssel absieben und
auskühlen lassen. Von Zeit zu Zeit rühren. Zitronensaft und
geschlagener Rahm sorgfältig darunter ziehen.

Rezept siehe unter www.brogli-ag.ch