

Süssmostcrème*

Wenn du **Bio-Apfelsaft** verwendest,

- können unsere **schönen Obstgärten** erhalten bleiben.
- werden unsere rund **1 200 Apfelsorten** weiterhin angepflanzt und genutzt.
- hilfst du mit, dass die Zucht von **robusten Sorten**, die Wahl des **Standortes** und geeignete **Pflegemassnahmen** berücksichtigt werden.
- werden **Schädlinge** unter anderem mit der sogenannten «biologischen Verwirrungstechnik» ferngehalten.

* **Rezept mit Bio-Zutaten auf der Rückseite**

Die Rezeptkarten wurden im Rahmen des Aktionsplans Biolandbau Kanton Luzern entwickelt. Mehr unter **bio.lu.ch**



Luzern, wo
Bio wächst

Süssmostcrème

Mise en place

Geräte: Pfanne, Schwingbesen, grosses Sieb, Messbecher, Handrührgerät, Messer, Früchtebrett, Zitronenpresse, Esslöffel, Gummischaber, Schüssel

Nahrungsmittel in Bio-Qualität: Apfelsaft, Eier, Zitrone, Rahm, Maisstärke z. B. Maizena



Zubereitung
30 Minuten



Kochzeit
10 Minuten

Zubereitung (für vier Personen)

5 dl Apfelsaft
2 Eier
1½ El Maisstärke
2 El Zitronensaft

in Pfanne geben, mit Schwingbesen verrühren,
auf grösster Stufe unter ständigem Rühren aufkochen, bis eine Crème entsteht,
durch Sieb in Schüssel giessen,
auskühlen lassen,
von Zeit zu Zeit rühren

2 dl Rahm

im Messbecher mit Handrührgerät zu Schlagrahm rühren,
mit Gummischaber unter die Crème ziehen

Zum Ausprobieren: (getrocknete) Apfelstücke, Zitronenzeste, Brombeeren, Pfirsich, Aronia,
Zimt, Muskat, Vanille, Baumnuss

