

SÜSSMOSTCREME

Zutaten:

4 dl	Süssmost
1 dl	Süssmost
30 g	Maizena
1	Ei
50 g	Zucker
250 g	Nature Joghurt

Zubereitung:

aufkochen

Verrühren und zum kochenden Süssmost geben

In einer Schüssel gut verquirlen. Die kochende Flüssigkeit unter ständigem Rühren in die Schüssel geben und erkalten lassen.

Tipp: Eine Klarsichtfolie direkt auf die Creme geben, so bildet sich keine Haut auf der Creme.

Unter die kalte Creme rühren



Erlebnis
Nahrig