

Apfelsaftcreme **(für 4 Personen)**

Zutaten:

- 2 EL Maizena
- 6 dl Apfelsaft
- 2 EL Zucker
- 2 Eier
- $\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft
- 1-2 dl Rahm, geschlagen

Zubereitung:

Das Maizena in eine Pfanne geben und mit dem Apfelsaft anrühren. Den Zucker und die Eier beifügen und gut mischen. Die Creme unter ständigem Schlagen bis zum Kochen bringen. Jetzt sofort in eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Anschliessend den Zitronensaft beifügen und den geschlagenen Rahm sorgfältig darunter ziehen.

Einen Teil des geschlagenen Rahms kann man zum Garnieren verwenden. Als Alternative kann der Apfelsaft durch Traubensaft ersetzt werden.