

## Apfelsaftcreme



### Zubereitungszeit

15 Minuten + auskühlen lassen

### Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 330 kcal

Eiweiss: 7 g

Fett: 14 g

Kohlenhydrate: 42 g

### Zutaten für 4 Portionen

1	Bio-Zitrone
6 dl	naturtrüber Apfelsaft
60 g	Zucker
40 g	Maisstärke
3	Eier
1 dl	Rahm

### Zubereitung

1. Zitronenschale fein abreiben und beiseitestellen. Zitrone auspressen. Zitronen- und Apfelsaft, Zucker, Maisstärke und Eier verrühren. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze aufkochen. Pfanne vom Herd ziehen und Masse kurz weiterrühren. Creme in eine Schüssel absieben. Zum Auskühlen eine Klarsichtfolie direkt auf die Creme legen, damit sich keine Haut bildet. Creme im Kühlschrank auskühlen lassen.
2. Rahm steif schlagen. Apfelcreme mit Rahm anrichten. Mit beiseitegestellter Zitronenschale bestreuen.