



# Süssmost-Creme

von kochensola2025

Mengen für 10 Personen

Ein fruchtiger Klassiker

Quelle: <https://steffis-chuchichistli.ch/recipe/thurgauer-suessmostcreme/>

---

1.25 Liter Apfelsaft

---

20 g Maisstärke/Maizena

---

10 Stück Eier

---

150 g Zucker

---

2.5 dl Rahm

Von der Zitrone wenig Schale in eine Pfanne reiben, Saft von einer Hälfte dazupressen. Apfelsaft, Maizena, Eier und Zucker begeben, mit dem Schwingbesen verrühren, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet, die Pfanne sofort von der Platte nehmen, ca. 2 Min. weiterrühren. Creme durch ein Sieb in eine Schüssel giessen, auskühlen (siehe «Gewusst wie»), zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen.