

Thurgauer Süssmost Crème

- 9,5 dl Möhl Bio-Süssmost
- 50 g Maizena
- 60 g Rohrzucker fein
- 60 g Birnel
- 1 TL Vanillezucker
- 3 Eier
- 5 EL Möhl Golden Apfelbrand
- 2 dl Vollrahm

Maizena mit einem Glas Süssmost auflösen (evtl. sieben). Mit dem restlichen Süssmost in eine Pfanne geben. Rohrzucker, Birnel, Vanillezucker und Eier sehr gut verrühren und in die Pfanne geben. Alles unter ständigem Rühren (mit Schwingbesen um Knollen zu vermeiden) kurz aufkochen und erkalten lassen. Apfelbrand darunter mischen. Vollrahm steif schlagen und sorgfältig unter die erkaltete Crème ziehen. Crème einige Stunden kalt stellen, mit schmalen Apfelschnitzen garniert im Coupeglas servieren.