

Süssmostcrème mit Zimt-Caramel



© le menu

ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 35 Minuten
 KÜHL STELLEN: ca. 2 Stunden

Für 4 Personen

4 Gläser von je 3 dl Inhalt

CRÈME

2 EL Maisstärke
 5 dl Süssmost
 3 Eier
 1 EL Zitronensaft
 2–3 EL Zucker
 ½ TL Zimt
 1,5 dl Vollrahm, steif geschlagen

CARAMEL

50 g Zucker
 1 EL Wasser
 25 g Butter
 0,5 dl Vollrahm (1)
 1 dl Vollrahm, steif geschlagen
 Wenig Zimt

www.lemenu.ch

ZUBEREITUNG

CRÈME Maisstärke mit dem Süssmost in einer Pfanne anrühren, Eier gut darunterrühren. Restliche Zutaten bis und mit Zimt begeben. Unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen aufkochen, sofort durch ein Sieb in eine Schüssel giessen, auskühlen lassen. Crème zugedeckt 1 Stunden kühl stellen. Schlagrahm sorgfältig darunterziehen, in Gläser verteilen.

CARAMEL Zucker und Wasser aufkochen, unter Hin- und-her-Bewegen der Pfanne köcheln, bis ein hellbraunes Caramel entsteht. Pfanne von der Platte ziehen, Butter begeben, langsam bei kleiner Hitze unter Rühren schmelzen lassen. Rahm (1) dazugiessen und ebenfalls unter Rühren köcheln, bis eine sämige Sauce entsteht, abkühlen. Je einen Klacks Schlagrahm auf die Süssmostcrème geben, Caramel darübergiessen, mit Zimt bestäuben.