

Süßmostcrème

Ein erfrischender Dessert, der rasch zubereitet ist und individuell abgeändert werden darf!

100 g Zucker

in einer Chromstahlflippanne bei grösster Hitze rösten. Sobald der Zucker zu bräunen beginnt, die Hitze reduzieren. Pfanne nur leicht schütteln, nicht darin rühren.

4 dl Süßmost, naturtrüb oder klar, kohlesäurehaltig

wenn der Zucker leicht zu schäumen beginnt und kastanien braun ist, ablöschen und zudecken.

2–4 Äpfel, die nicht verkochen

schälen, vierteln und das Kerngehäuse herausschneiden. In dünne Schnitze oder in gleichmässige schöne Stückchen schneiden. Zum caramelisierten Süßmost geben und auf kleinem Feuer knapp weich kochen. Die Äpfel dürfen nicht zerfallen. Mit der Schaumkelle herausheben und portionenweise anrichten.

1 dl Süßmost

zusammen gut verrühren und den leicht köchelnden Caramelsüssmost damit binden. Ganz kurz aufkochen und mit dem Schwingbesen gut rühren. Von der Herdstelle ziehen und auskühlen lassen.

2 gestrichene Essl. Stärkemehl

unter die ausgekühlte Crème ziehen, diese über die Äpfel giessen. Nach Belieben garnieren.

Varianten:

- am Schluss zum Abschmecken der Crème 3–4 Esslöffel Apfelschnaps beigeben, oder über die gekochten Apfelstückli trüfeln.
- Stärkemehl mit Apfelwein (Saft) anrühren. Die Crème erhält dadurch einen feinen säuerlichen Geschmack.
- Äpfel ganz lassen oder halbieren, Kerngehäuse ausschneiden, im Caramelsüssmost sorgfältig weichkochen, auf flachen Teller anrichten, Johannisbeergelee in die Vertiefung einfüllen und mit der fertigen Crème übergießen. Mit Schlagrahm garnieren und Mandelblättchen bestreuen.

Sorten: Jonathan, Idared, Glockenapfel, Golden Delicious