

## Süßmost-Creme

### Für zwei Personen

2 Äpfel	2 Eier	1 Zitrone
200 ml Schlagsahne	80 g Naturjoghurt	3 EL Zucker
150 ml naturtrüber Apfelsaft	Zucker	

Die Zitrone waschen, halbieren, auspressen und den Saft in eine Pfanne geben, zusätzlich etwas Zitronenabrieb hinein reiben. Die Eier, den Zucker und den Apfelsaft dazugeben und alles mit dem Schneebesen verrühren. Unter ständigem Rühren erhitzen, aber nicht aufkochen. Kurz vor dem Kochen die Pfanne vom Herd nehmen und die Masse schaumig schlagen. Anschließend in eine Schüssel geben und ins Eisfach stellen. Vor dem Servieren die Schüssel aus dem Eisfach nehmen, die Sahne steif schlagen und zusammen mit dem Naturjoghurt unterheben. Die Äpfel waschen und in dünne Spalten schneiden. Etwas Zucker in eine Pfanne geben und die Spalten darin karamellisieren. Die Süßmostcreme in einem Dessertglas anrichten und mit den Apfelspalten garnieren.

Erich Aeschlimann am 31. Juli 2014