

Süssmostcreme mit geriebenem Apfel

Zutaten:

1 Apfel
3 dl Apfelsaft
1 TL Agar-Agar
1 EL Zitronensaft
4 EL Zucker

180 g Naturejoghurt

1 dl Rahm

Verarbeitung:

sehr fein raffeln und gemeinsam mit

verrühren.
Die Masse unter gelegentlichem Rühren erhitzen.

Wenn die Masse kocht, 2 Minuten lang unter ständigem Umrühren kochen lassen, vom Herd nehmen und 1 Minuteiterrühren.

Die Masse während ca. 1 Stunde bei Raumtemperatur auskühlen lassen.

untermischen.

schlagen und vorsichtig unter die Masse ziehen. Nach Belieben kann die Creme mit Zimt verfeinert werden.

Während ca. 12 Stunden kühl stellen.

Geschmackssache: Falls Sie lieber eine glatte Creme ohne Fruchtstücke mögen, sollten Sie den Apfel pürieren.

Tipp: Wenn Sie lieber mit Stevia oder Xylit süssen, können Sie den Zucker problemlos ersetzen.

