.

Apfelwein-Creme

Die Apfelwein-Kelterei Hasdenteufel aus Hatzenport empfiehlt

Zutaten und Zubereitung

3/4 l Apfelwein 1/4 l Wasser Saft einer Zitrone 1 Eigelb 150 g Zucker 2 Päckchen Vanillepudding etwas Milch 1/4 l Sahne

Den Apfelwein, Wasser und den Saft einer Zitrone aufkochen. Das Eigelb, den Zucker und die 2 Päckchen Vanillepudding mit etwas Milch anrühren. Die Masse in die erhitzte Flüssigkeit aus Apfelwein, Wasser und Zitronensaft einrühren. Danach alles erkalten lassen und zum Schluss Sahne unterheben.

Unser Tipp:

Die Eier für dieses Rezept müssen frisch sein, da sie nicht erhitzt werden. Ob ein Ei frisch ist, kann mit dem Schwimmtest festgestellt werden: Legt man ein frisches Ei in kaltes Wasser, bleibt es am Boden liegen. Ältere Eier richten sich aufgrund der vergrößerten Luftkammer teilweise auf oder schwimmen sogar an der Oberfläche.