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.

Den obigen Artikel versenden
E-Mail-Adresse des Empfängers:

Ihre E-Mail-Adresse:

Was möchten Sie gerne senden?

○ Nur den Link
○ Den ganzen Text

Kommentar

Spam-Schutz

Aus Gründen der Sicherheit ist dieses Formular mit einem Schutz gegen unerwünschte E-Mails (Spam) versehen.

Nachricht senden