



## Süssmostcreme

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,  
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

Kokos-Quark mit pürierten Früchten und Nüssen

### Zutaten

1 Zitrone  
5 dl Apfelsaft  
2 EL Zucker  
2 EL Maizena  
2 frische Eier  
1 dl Vollrahm  
50 g Guetzli (Willisauer-Ringli)  
30 g getrocknete Apfelringe

### Zubereitung

Von der Zitrone Schale abreiben und 1 EL Saft auspressen, beides mit dem Apfelsaft in eine Pfanne geben.

Zucker, Maizena und Eier begeben, mit dem Schwingbesen verrühren. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet, Pfanne sofort von der Platte nehmen, ca. 2 Min. weiterrühren. Creme durch ein Sieb in eine Schüssel giessen. Klarsichtfolie direkt auf die Creme legen, auskühlen, ca. 1 Std. kühl stellen.

Creme glatt rühren. Rahm steif schlagen, unter die Creme ziehen. Guetzli und Apfelringe dazu servieren.