

Süssmostcrème mit caramelisierten Apfelwürfeli (6 Pers.)

4 EL Zucker	Zucker in einer Chromstahlpfanne caramelisieren.
4 dl Süssmost	Mit Süssmost ablöschen, kochen lassen, bis sich der Caramel gelöst hat.
1 grosser Apfel, säuerlich, festkochend	Apfel evt. schälen, in kleine Würfeli schneiden, in den Caramelsud geben und knapp weichkochen. Mit der Lochkelle herausheben.
1 dl Süssmost 2 – 3 EL Maizena	Süssmost und Maizena verrühren, in die leicht kochende Crème geben, rühren bis sie bindet (ca. 3 Min.) Crème und Apfelwürfeli auskühlen lassen.
1,5 dl Rahm, steif	Rahm unter die Crème mischen und 2/3 der Apfelwürfeli zugeben.
	Anrichten In Coupegläser oder in Dessertschalen anrichten, kalt stellen.
Pfefferminze	Am Schluss mit Apfelwürfeli und Minze dekorieren.