



SÜSSMOSTCREME MIT POPCORN- STREUSEL

FÜR 4 SCHÄLCHEN
VON JE 3 DL

5 dl	Süssmost
2 EL	Maizena
3	Eier
50 g	Zucker
1	Zitrone
2 dl	Vollrahm
50 g	Caramel Popcorn

UND SO WIRDS GEMACHT

1. Süssmostcreme: Süssmost, Maizena, Eier und Zucker mit dem Schwingbesen in einer Pfanne verrühren. Von der Zitrone die Schale dazureiben, 1 EL Saft dazupressen. Masse unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet, die 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.

2. Schlagrahm: Rahm knapp steif schlagen, Creme glatt rühren, die Hälfte vom Schlagrahm darunterziehen. Süssmostcreme in die Schälchen verteilen.

3. Anrichten: Restlichen Schlagrahm auf der Creme verteilen, Popcorn darüberstreuen.

Lässt sich vorbereiten: Creme ohne Schlagrahm 1 Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Kühl stellen: ca. 1 Std.

Nährwert: Portion (1/4): 345 kcal
23 F / 28 KH / 7 EW

Einkaufsliste

Diese Zutaten finden Sie
in den Coop Pronto Shops.



In Zusammenarbeit mit

Betty Bossi