

Süessmoschtgreeme

(Thurgau)

Zutaten für 4-6 Personen

1		Zitrone	Schale reiben, Saft auspressen
5		Eigelb ¹	
100	g	Zucker	
5	dl	Süssmost	Alle Zutaten unter ständigem Rühren bis knapp vors Kochen bringen. Einige Minuten weiter schlagen, dann abkühlen lassen.
2	dl	Rahm	Steif schlagen und unter ausgekühlte Crème ziehen. Mit Guetzli servieren

Aus Schweizer Küchen, M. Kaltenbach, ISBN 3-7742-6629-8

¹ Anstelle von 5 Eigelben können nur 3 Eigelbe plus 1 TL Maizena zum Binden verwendet werden.