

Sauser-Crème

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

5 dl	Sauser
20 g	Maizena
2	Eier
40 g	Zucker
½ TL	Zimt
2 L	Wasser
2.5 dl	Vollrahm
40 g	gebrannte Mandeln oder Erdnüsse



Zubereitung:

Alle Zutaten bis und mit Zimt in einer Pfanne aufkochen und gut rühren bis die Crème dick wird. Durch ein Sieb in eine Schüssel geben und mit Klarsichtfolie bedecken.

Im kalten Wasserbad oder mindestens 2 Stunden im Kühlschrank auskühlen.

Den Rahm steif schlagen. Die Hälfte in die Crème mischen und mit dem Rest und den gehackten gebrannten Mandeln (Erdnüssen) garnieren.