

Süssmostcreme mit Popcornstreuseln

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.
Kühl stellen: ca. 1 Std.

Süssmostcreme

5 dl Süssmost oder Apfelsaft

1 unbehandelte Zitrone,
wenig abgeriebene Schale
und $\frac{1}{2}$ Saft

2 Esslöffel Maizena

3 Eier

50 g Zucker

1 dl Vollrahm, steif geschlagen

1. Süssmost mit allen Zutaten bis und mit Zucker mit dem Schwingbesen in einer Pfanne verrühren, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet, die Pfanne sofort von der Platte nehmen, ca. 2 Min.iterrühren. Creme durch ein Sieb in eine Schüssel giessen, Klarsichtfolie direkt auf die Creme legen, auskühlen, ca. 1 Std. kühl stellen.
2. Schlagrahm unter die Creme ziehen, in Schälchen verteilen.

Popcornstreusel

80 g Zucker

1½ Esslöffel Wasser

¼ Teelöffel Zitronensaft

30 g gesalzenes Popcorn

Zucker, Wasser und Zitronensaft in einer Pfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter gelegentlichem Hin-und-her-Bewegen der Pfanne köcheln, bis ein hellbrauner Caramel entsteht. Pfanne von der Platte nehmen. Popcorn begeben, mischen, auf einem Backpapier verteilen, auskühlen. Popcorn auf Creme verteilen.

Lässt sich vorbereiten: Creme ohne Schlagrahm 1 Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt kühl stellen. Popcorn 3 Tage im Voraus zubereiten, in einer Dose gut verschlossen, trocken aufbewahren.

Pro Person: 15 g Fett, 6 g Eiweiss, 55 g Kohlenhydrate, 1597 kJ (382 kcal)

