Thurgauer Süssmostcrème

Vielleicht stammt die Süssmostcrème aus dem Thurgau oder einfach aus der Ostschweiz, wo sie früher zu den Dessertklassikern gehörte. Am besten wird sie mit Süssmost frisch ab Presse. Zum Süssen kann Zucker verwendet werden oder, die bessere Wahl, Birnendicksaft (Birno oder Birnel), die Créme erhält damit eine kräftigere Farbe und einen leichten Caramelgeschmack.

Kleine, caramelisierte Birnenstückchen geben zusammen mit Schlagrahm eine feine und gut passende Dekoration für die Süssmostcrème.

Zutaten (4 Portionen)

5dl	Süssmost
3El	Maisstärke (Maizena)
2	Eier
1El	Zitronensaft
70g	Birno
1El	Zucker
1dl	Vollrahm

Dekoration:

1	Stück Birne
1El	Zucker
	Wasser
	Schlagrahm

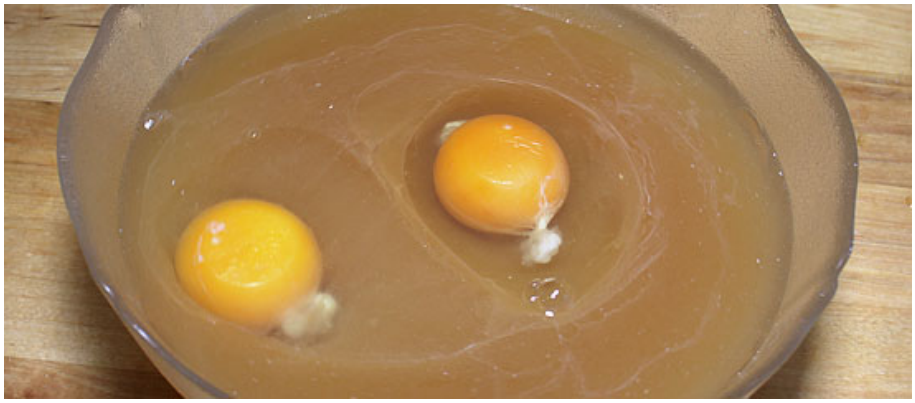
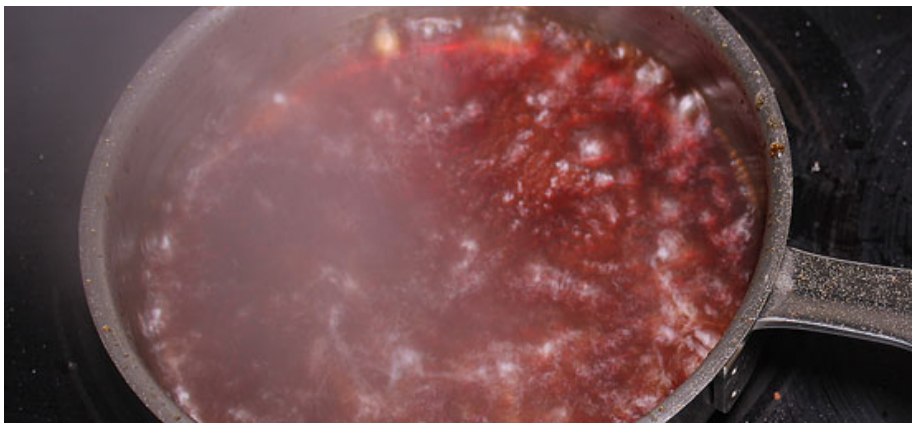
Zubereitung

Süssmost, Zitronensaft und die Maisstärke mit dem Schwingbesen gut verquiren. Eier zugeben und nochmals verquirlen. Bei mittlerer Hitze aufkochen, sobald die Masse gut lauwarm ist, Birno einrühren. Unter ständigem Rühren weiter aufkochen bis die Masse

bindet. Herdplatte ausschalten und 2-3 Minuten weiterrühren. Crème in eine Schüssel giessen und probieren, ev. mit etwas Zucker nachsüssen. Auskühlen lassen (Damit es schneller geht in ein kaltes Wasserbad stellen), sobald sie nur noch knapp handwarm ist, nochmals durchrühren, Haushaltfolie direkt auf die Crème legen und mindestens für 1 Stunde oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.

1dl Vollrahm mit einer Prise Zucker steif schlagen und unter die Crème mischen.

Zur Dekoration:
Zucker in einem Pfännchen schmelzen, sobald er braun und flüssig ist ca. 5cl Wasser dazu giessen. Vorsicht: Der aufteigende Dampf ist sehr heiss!

Birne zu kleinen Würfelchen schneiden. Zum Caramnel-Sirup geben und 2 Minuten köcheln lassen. Pfännchen von der Kochplatte ziehen und auskühlen lassen.

Süssmostcrème anrichten, mit Schlagrahm und den caramelisierten Birnenstückchen garnieren.