

Süssmostcrème mit Mini-Fotzelschnitten

10 rote Äpfel
1 L Süssmost
4 EL Maisstärke
4 Eier
2 Zitronen (Saft und abgeriebene Schale)
3 EL Zucker
4dl Rahm

2 kleine Baguettes
2dl Milch
2 Eier
4 EL Zucker
2 EL Zimtpulver

Süssmost und Maisstärke in einer Pfanne glatt rühren. Die ganzen Eier unterrühren. Die Crème unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen vor dem Kochpunkt binden. So lange erhitzen, bis die Crème dickflüssig ist. Gut auskühlen lassen. Öfter rühren, kurz vor dem Servieren Zitronensaft und wenig abgeriebene Zitronenschale unter die Crème rühren. Mit Zucker süssen. Den steif geschlagenen Rahm unterziehen.

Aus den Baguettes 20 Scheiben von etwa 1.5 cm Dicke schneiden und in der Milch tränken. Butter in Bratpfanne erwärmen, Baguettescheiben in verquirltem Ei wenden und in Butter auf beiden Seiten goldgelb braten. Nachher in der Zucker/Zimt-Mischung wenden.

Den Äpfeln einen Deckel abschneiden und aushöhlen. Die Süssmostcrème in die ausgehöhlten Äpfel füllen und den Deckel wieder aufsetzen. Zusammen mit den Fotzelschnitten anrichten