

- [1.: Impressum.](#) |
- [2.: Datenschutzerklärung.](#) |
- [3.: Kontakt.](#)

[www.Heimat-schmeckt.de](http://www.Heimat-schmeckt.de) / [Rezepte](#) / [Nachtisch](#)

# Apfelwein-Creme

**Die Apfelwein-Kelterei Hasdenteufel aus Hatzenport empfiehlt**

## Zutaten und Zubereitung

3/4 l Apfelwein 1/4 l Wasser Saft einer Zitrone 1 Eigelb 150 g Zucker 2 Päckchen Vanillepudding etwas Milch 1/4 l Sahne

Den Apfelwein, Wasser und den Saft einer Zitrone aufkochen. Das Eigelb, den Zucker und die 2 Päckchen Vanillepudding mit etwas Milch anrühren. Die Masse in die erhitzte Flüssigkeit aus Apfelwein, Wasser und Zitronensaft einrühren. Danach alles erkalten lassen und zum Schluss Sahne unterheben.

## Unser Tipp:

Die Eier für dieses Rezept müssen frisch sein, da sie nicht erhitzt werden. Ob ein Ei frisch ist, kann mit dem Schwimmtest festgestellt werden: Legt man ein frisches Ei in kaltes Wasser, bleibt es am Boden liegen. Ältere Eier richten sich aufgrund der vergrößerten Luftkammer teilweise auf oder schwimmen sogar an der Oberfläche.

---

Den obigen Artikel versenden  
E-Mail-Adresse des Empfängers:

Ihre E-Mail-Adresse:

Was möchten Sie gerne senden?

- ☐ Nur den Link  
☐ Den ganzen Text

Kommentar

Spam-Schutz

Aus Gründen der Sicherheit ist dieses Formular mit einem Schutz gegen unerwünschte E-Mails (Spam) versehen.

Nachricht senden