

Thurgauer Süssmostcreme/ Honig Hüppen

Thurgauer Süssmostcreme/ Honig Hüppen

Zutaten für ca 4 Personen

Schwierigkeitsgrad:einfach/mittel

Zubereitungszeit: 15/30 Minuten

Menu: [15.09.2021](#)

Creation: [Kurt Kaufmann](#)

Zutaten für 4 Personen:

5	DI	Süssmost (frisch gepresst /Saison)
1	Stk	Bio Zitrone abgeriebb und davon die Hälfte
		Soft
1	EL	Maizena
4	Stk	Frische Eier
1	DI	Rahm

Zubereitung: Alle Zutaten ausser dem Rahm mit dem Schwingbesen verrühren unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen.

Sobald die Masse bindet, die Hitze wegnehmen und zwei Minuteniterrühren.

Creme durch ein Sieb geben und kaltstellen.

Schlagrahm unter die Creme ziehen.

Rezept Betty

Honig Hüppen

Zutaten: für ca 10 Stück Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten Schwierigkeitsgrad mittel

Mürbeteig

20	Gramm	Butter
20	Gramm	Mehl
1	Stück	Eiweiss
2	EL	Puderzucker
1	DI	Rahm

Zubereitung alle Zutaten zu einer Masse verarbeiten. Auf mit eingefettetem (Spray) Backpapier belegtes Blech mit einem Löffel rund und dünn ca10 cm ausstreichen.

Backen im vorgeheizte, Ofen 180 ° ca 5 Minuten backen.

Hüppen noch warm (Stoffhandschuhe) um das Hüppenförmchen legen auskühlen

Füllen mit geschlagenem Rahm.