



## Süssmostcrème mit karamellisiertem Popcorn

### Zutaten für 4 Portionen

20 g Maizena  
 1 dl Süssmost  
 3 Eier  
 5dl Süssmost  
 2 EL Zucker

1½ dl Rahm

### Karamellisiertes Popcorn:

1 EL Rapsoel  
 50 g Popcornmais

70 g Zucker  
 ¾ dl Wasser  
 15 g Butter

1 Apfel, in feinen Scheiben geschnitten

Diese Produkte sind im Hofladen der Familie Sparby Stuber erhältlich.  
**Hof zur Linde | 4536 Attiswil**  
 032 637 25 73 | [info@hof-zur-linde.ch](mailto:info@hof-zur-linde.ch)

### Vor- und Zubereitung ⌚ 50 Minuten

Maizena mit Süssmost in einem Messbecher anrühren und Eier daruntermischen.

Süssmost und Zucker in einer Pfanne aufkochen. Pfanne von der Herdplatte nehmen und Eiergemisch dazu rühren. Pfanne zurück auf die Herdplatte stellen und unter ständigem Rühren bis kurz vors Kochen bringen, bis die Crème gebunden ist. Crème durch ein Sieb in eine Schüssel giessen. Klarsichtfolie direkt auf die Crème geben und auskühlen lassen.

Rahm steif schlagen, unter die ausgekühlte Crème rühren und kühlstellen.

Oel in einer grossen Pfanne erwärmen. Maiskörner dazugeben und durch Schwenken der Pfanne die Körner verteilen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze die Maiskörner unter häufigem Schwenken der Pfanne aufplatzen lassen. Wenn alle Körner aufgeplatzt sind, in eine Schüssel geben.

Zucker und Wasser in einer weiten, beschichteten Pfanne unter hin und her bewegen der Pfanne karamellisieren. Butter zum hellbraunen und flüssigen Karamell geben und aufschäumen lassen.

Herdplatte ausschalten, Popcorn rasch daruntermischen und auf einem Backpapier verteilt auskühlen lassen.

Crème in Glasschäli anrichten, mit Popcorn und Apfelscheiben garnieren.



## Crème au jus de pomme avec pop-corn caramélisé

### Zutaten für 4 Portionen

20 g de maïzena  
🥣 1 dl de jus de pomme  
🥚 3 œufs  
  
🥣 5dl de jus de pomme  
2 cuillères à soupe de sucre

1½ dl de crème entière

#### Pop-corn caramélisé:

1 cuillère à soupe d'huile de colza  
🥣 50 g de maïs à pop-corn

70 g de sucre  
¾ dl d'eau  
15 g de beurre

🍏 1 pomme, coupée en fines tranches

🥣 Ces produits sont disponibles  
à la ferme de la Famille Sparby Stuber.  
**Hof zur Linde | 4536 Attiswil**  
032 637 25 73 | [info@hof-zur-linde.ch](mailto:info@hof-zur-linde.ch)

### Vor- und Zubereitung ⌚ 50 Minuten

Mélanger la maïzena et le jus de pomme dans un verre doseur, puis incorporer les œufs.

Faire bouillir le jus de pomme avec le sucre dans une casserole. Retirer la casserole du feu et incorporer le mélange à base d'œufs. Remettre la casserole sur le feu et porter brièvement à ébullition en remuant constamment jusqu'à ce que la crème épaississe.

Verser la crème dans un saladier à travers une passoire. Recouvrir la crème d'un film alimentaire et laisser refroidir.

Fouetter la crème entière jusqu'à consistance ferme, l'incorporer à la crème refroidie et réserver au frais.

Faire chauffer l'huile dans une grande casserole. Ajouter les grains de maïs et les répartir en faisant bouger la casserole. Faire éclater les grains de maïs à feu moyen, à couvert, en secouant fréquemment la casserole. Lorsque tous les grains ont éclaté, les verser dans un saladier.

Faire caraméliser le sucre et l'eau dans une grande poêle antiadhésive en remuant régulièrement et doucement. Ajouter le beurre au caramel blond et liquide et laisser mousser. Retirer du feu, incorporer rapidement le pop-corn et le laisser refroidir sur du papier sulfurisé.

Dresser la crème dans des coupes en verre, garnir de pop-corn et de tranches de pomme.