

# Lokum Cevi StäHo

von Thomas Stierle

Mengen für 60 Personen

6.0 kg Zucker	
2.25 Liter Wasser	
3 cl Zitronensaft	Zucker, Wasser und Zitronensaft in einen großen Topf geben. Bei niedriger Hitze rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat, dann aufkochen und weiterkochen lassen, bis die Mischung eine Temperatur von 115 Grad erreicht hat. Vom Herd nehmen.
720 g Maisstärke/Maizena	
18 g Backpulver	Weinsteinbackpulver
1.5 Liter Wasser	Speisestärke mit dem Backpulver und dem Wasser in einer großen hitzebeständigen Schüssel glatt rühren.
1.05 Liter Wasser	Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und in die Stärkemischung einrühren. Alles wieder in den Topf geben und bei mittlerer Hitze verquirlen, bis die Flüssigkeit eindickt und Blasen wirft.
6.0 ml Wasser	Rote Lebensmittelfarbe
1.2 dl Wasser	Rosenwasser
	Langsam den heißen Sirup einrühren. Aufkochen und unter Rühren mit einem Holzlöffel 1 1/4 Std. köcheln lassen, bis die Mixtur hellgold ist. Das Rosenwasser einrühren und genug rote Lebensmittelfarbe zugeben, um die Flüssigkeit in Rosa einzufärben. In eine leicht eingölte 23 cm x 23 cm große Backform gießen und 12 Std. ruhen lassen.
540 g Puderzucker	
180 g Maisstärke/Maizena	Den Puderzucker mit der restlichen Stärke in einer flachen Schale vermengen. die Lokumstücke mit einem eingöltem Messer in 2,5 cm große Stücke schneiden und in der Zuckermischung wenden. Mit der restlichen Zuckermixtur bestreuen und in einem luftdichten Behälter bis zum Verzehr aufbewahren.