*Mostcreme von a v o

Mengen für 10 Personen

1.0 Liter Apfelsaft	aufkochen
10 g Maisstärke/Maizena	(1 gestr. TL = ca. 3g)
2.0 dl Apfelsaft	mit Maizena vermischen. In den aufgekochten Apfelsaft einlaufen lassen. Unter Rühren 2min. köcheln lassen und und unter Schlagen zu der Eiermasse giessen. Dann alles zurück in die Pfanne geben, erhitzen und bis vors Kochen bringen. Auskühlen lassen und den geschlagenen Rahm darunterziehen.
6.0 Stück Eier	Eier mit Zucker, Vanille und Zitronenschale schaumig schlagen.
150 g Zucker	
2.0 Stück Zitronen	(nur Schale)
2.0 Stück Vanillezucker (8g)	
4.0 dl Vollrahm	geschlagen