

*Mostcreme von a v o

Mengen für 43 Personen

| | |
|------------------------------|--|
| 4.3 Liter Apfelsaft | aufkochen |
| 43 g Maizena | (1 gestr. TL = ca. 3g) |
| 8.6 dl Apfelsaft | mit Maizena vermischen. In den aufgekochten Apfelsaft einlaufen lassen. Unter Rühren 2min. köcheln lassen 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. |
| 25.8 Stück Eier | Eier mit Zucker, Vanille und Zitronenschale schaumig schlagen. |
| 645 g Zucker | |
| 8.6 Stück Zitronen | (nur Schale) |
| 8.6 Stück Vanillezucker (8g) | |
| 1.72 Liter Vollrahm | geschlagen |