

Grießflammerie (225P)

22l Milch 1. aufkochen
2,2 kg Grieß 2. unterrühren
1,6 kg Zucker
30 Eier
Eigelb ab 70°C unterziehen
Eiweiß extra schlagen,
nach erkalten unterziehen

Reis Traufmamsdorf (225P)

2,1 kg Milchreis
15l Milch
40 Blatt Gelantine
30 Eigelb
0,3 kg V-Zucker
2,2 kg Zucker
3,5l (2x) Schlaghit
4 $\frac{3}{7}$ Frucht cocktail
200g Butter
 $\frac{1}{3}$ Fl. Kirschwasser
14g Salz