Holundersuppe

Suppen

Zutaten (4 Personen)

» 2 Birne(n)
» 2EL Butter/Margarine
» 1 Flasche Holundersaft
» 2EL Zucker
» 1 Msp. Zimt
» 1 Pk. Vanillinzucker
» 3EL Obstessig
» 1 Eiweiß
» 2EL Puderzucker
» 1EL Stärke

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Birnen schälen, halbieren, entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Fett in einem entsprechendem Topf auslassen und die Birnenstücke darin glasig dünsten. Mit Holundersaft auffüllen.

2. Mit Zucker, Zimt, Vanillinzucker und Obstessig abschmecken. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Unter ständigem Schlagen den gesiebten Puderzucker einrieseln lassen. Holundersuppe 5min köcheln lassen.

3. Speisestärke mit Wasser verrühren und die Suppe damit leicht binden. Mit dem Teelöffel von der Eiweißmasse Klößchen abstechen und auf die Suppe setzen. Die Suppe heiß oder kalt servieren.

Nährwerte: 250kcal pro Portion

angelegt am: 19.07.2003 Rezept-Nr: 486

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke