

Rezept Apfelsuppe mit Schneeklößchen

Rezept Apfelsuppe mit Schneeklößchen

Zutaten:

500g säuerliche Äpfel
3/4l Wasser
1/4l Weißwein
125g Zucker
1/2 Zimt
3 Gewürznelken
100g Rosinen
1El Speisestärke
3 Eiweiß
1P Vanillezucker, Bourbon Vanille
Schale einer halben Zitrone

Zubereitung:

Äpfel schälen und in achtel schneiden. Wasser mit Rosinen, Gewürzen, Zucker und Wein zum kochen bringen und die Apfelstücke bissfest garen. Suppe durchsieben, mit kalt angerührter Speisestärke verrühren und kurz aufkochen lassen.

Eiweiß mit Vanillezucker sehr steif schlagen, Klösschen mit einem Teelöffel abstechen, auf die Suppe setzen und ein wenig ziehen lassen.

Heiß auftischen, kalt schmeckt es aber auch gut.

Zurück zu Süßspeisen

Zurück zu Dessert/Nachtisch