

# 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](#)