

Vorgeschlagen von: am So 01 Mär 2009 22:16:32 CET

Beschreibung

Zutaten

1 l helles Bier, 1 Zimtstange, 1 Gewürznelke,
2-3 Würfelzucker, Zitronenschale, Stärkemehl, 2 Eigelb

Zubereitung

Bier mit Zimt, Nelke, Zucker und Zitronenschale aufkochen lassen. Stärkemehl anrühren und damit die Suppe binden. Die Suppe durchsieben und leicht abkühlen lassen. Zum Schluß Eigelb mit dem Schneebesen einrühren.

Anmerkungen

Zubereitungsdauer	5 Min	Schwierigkeit	ganz einfach
Portionen	eine Portion	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten	
Vegetarisch	0	Laktose frei	0
Diabetisch	0	Gluten frei	0
Kilo-Kalorien		Kilojoule	
Fettgehalt		Broteinheiten	
Eiweiß		Kohlehydrate	