

Vorgeschlagen von: am So 01 Mär 2009 23:03:57 CET

Beschreibung

Zutaten

1l helles Bier, 1 Zimtstange, Zucker, Salz, 3 Gewürznelken, Zitronenschale, Speisestärke, 2 EL Mehl, 3 Eier

Zubereitung

Bier mit Zimtstange, Gewürznelken, Zitronenschale, Zucker und Salz zum Kochen bringen. Zimt, Nelken und Zitronenschale danach wieder entfernen. Speisestärke mit Milch anrühren und die Suppe damit binden. Verquirltes Eigelb in die Suppe geben. Eiweiß zu Schnee schlagen und mit einem Löffel Klößchen abstechen und auf die Suppe setzen. 2 Minuten ziehen lassen.

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	