

Vorgeschlagen von: am So 01 Mär 2009 23:37:29 CET

## Beschreibung

### Zutaten

1 Stück Butter,  
ein kleiner Kochlöffel Mehl,  
eine Maß Weißbier,  
Zucker, Zitronenschalen, Zimt  
6 Eier

### Zubereitung

In einer Pfanne wird ein Stück Butter über das Feuer gesetzt, ein kleiner Kochlöffel Mehl gelb geröstet, eine Maß Weißbier dazu gegossen und Zucker, Zitronenschalen, ganzer Zimt daran getan: Zur Maas Bier wird das Gelbe von 6 Eiern verrührt, das gekochte Bier durch ein Haarsieb gegossen, dann langsam an das Eigelb gerührt, unter beständigem Rühren lässt man es noch ein wenig anziehen, röstet von einem Weisbrot Schnitten und richtet die Suppe darüber an.

## Anmerkungen

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