

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

<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>	