

Vorgeschlagen von: am So 01 Mär 2009 22:19:19 CET

Beschreibung

Zutaten

1 Zimtstange, 2 P. Vanillesoßenpulver, 75g Zucker,
1/4 l helles Bier, 1/4 l Landbier,
3 Eigelb, Zitronensaft

Zubereitung

1/2 l Wasser mit der Zimtstange zum Kochen bringen. Soßenpulver mit Zucker vermischen mit 3 Ei kaltem Wasser anrühren und ins Wasser einrühren. Kurz aufkochen lassen, Bier dazugießen und mit 3 verquirlten Eigelb legieren. Schneeklößchen auf die Suppe setzen.

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	