

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. Verquirtes 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

<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>	