

## Beschreibung

### Zutaten

1 l Weizenbier, 80 g Zucker, 1 Stück Zimtstange, 1 Prise Salz,  
Schale einer halben unbehandelten Zitrone,  
1 EL Speisestärke (20 g), 2 Eigelb

Schneeklößchen: 2 Eiweiß, etwas Zucker, Zitronenmelisse

### Zubereitung

Bier, Zucker und Zimtstange aufkochen. Mit Salz und Zitronenmelisse würzen. Speisestärke in wenig Wasser verrühren und die Suppe damit binden und mit Eigelb legieren. Nicht mehr kochen lassen, warm stellen.

Für die Klösschen Eigelb sehr steif schlagen. Einen großen Topf mit Wasser aufsetzen. Mit zwei Teelöffeln kleine Nocken vom Eiweiß abstechen und auf das heiße Wasser setzen. Zugedeckt Garziehen lassen. Herausnehmen und zum Servieren auf die Weißbiersuppe setzen, mit Zucker bestreuen und mit Zitronenmelisse garnieren.

## 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	