Bierkaltschale #3

powered by: Garge Cookbook

Vorgeschlagen von: am So 01 Mär 2009 20:34:38 CET

Beschreibung

Zutaten

0,5 I Landbier, 0,5 I Milch, Zucker, Zitronenschale, Stangenzimt, 2 Nelken, Speisestärke, süße Sahne, Eigelb, Weinbrand

Zubereitung

Bier, Milch, Zucker, Zitronenschale, Stangenzimt und Nelken aufkochen lassen. Mit Speisestärke vermischen. Sahne und Eigelb vermischen und in die Suppe rühren. Mit Weinbrand verfeinern. Zimt und Nelken herausnehmen und gut gekühlt servieren.

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	