

Vorgeschlagen von: am So 01 Mär 2009 21:55:18 CET

## Beschreibung

### Zutaten

1/4 l Wasser, 50g Graupen, Salz, 60g Zucker,  
1 Eigelb, 3/4 l helles Bier

### Zubereitung

Wasser mit Graupen aufkochen lassen, salzen. 45 Minuten weiterkochen, bis die Graupen gar sind. Bier und Zucker hinzufügen, mit dem Eigelb legieren und nicht mehr kochen lassen. Eiweiß mit Zucker zum Schnee schlagen, mit einem Teelöffel Klößchen abstechen und auf die Suppe setzen. 5 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>	