

Vorgeschlagen von: am So 01 Mär 2009 21:59:17 CET

Beschreibung

Zutaten

0,5 l helles Bier, 100g Zucker, Zitronensaft,
1 Eigelb, 0,5l Milch, Zimt, 2 P. Soßenpulver

Zubereitung

Milch mit Zimt auskochen lassen, mit Soßenpulver eindicken, Bier und etwas Wasser untermischen und das Ganze erhitzen. Mit Zucker und Zitronensaft abschmecken und das verquirlte Eigelb dazugeben. Eiweiß mit Zucker steif schlagen, mit einem Teelöffel Klößchen ausstellen und in kochendem Wasser kurz ziehen lassen. Herausheben und auf die Biersuppe, setzen.

Anmerkungen

Zubereitungszeit	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		Proteinheiten	
Eiweiß		Kohlehydrate	