Biersuppe #5

powered by: Gary's Cookbook

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 unterrühren und das Ganze erhitzen. Mit Zucker und Zitronensaft abschmecken und das verquirlte Eigelb dazugeben. Eiweiß mit Zucker steifschlagen, mit einem Teelöffel Klößchen ausstellen und in kochendem Wasser kurz ziehen lassen. Herausheben und auf die Biersuppe, setzen.

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**	