

Vorgeschlagen von: am So 01 Mär 2009 21:23:58 CET

## Beschreibung

### Zutaten

½ l Milch, ¼ l süße Sahne, ½ l Pils, 1 kräftige Prise Salz,  
4-5 EL Zucker, 100 g Rosinen, 1 EL Stärkemehl, 3 Ei-gelb,  
1 Teelöffel gemahlener Zimt.

### Zubereitung

Alle flüssigen Zutaten vermischen. Einige EL davon trennen, den Rest in einen großen Topf geben. Dort sollen sie dann zusammen mit Salz, Zucker und den gewaschenen Rosinen bei mäßigem Feuer zum Kochen gebracht werden. Die abgetrennte Menge sollte in der Zeit mit dem Stärkemehl verrührt werden; dieses quirlen Sie dann in die kochende Suppe. Danach die Suppe erneut einmal aufkochen. Nehmen Sie dann die Suppe vom Herd und legieren Sie sie mit dem verquirlten Eigelb und schmecken sie mit Zimt und eventuell mit etwas Zucker ab.

## 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>   |              |