

# Holunderbeeren Suppe

mit Wölkchen



## Man nehme

- 500 ml Holundersaft ohne Zucker\*
- 250 ml Apfelsaft oder Wasser
- 1 Pck. Vanillepuddingpulver
- 4 EL Zucker
- 2 Eiweiß
- 1 Stange Ceylonzimt
- 3 Körner Piment oder etwas Pulver
- 3 Nelken oder Pulver
- evt. etwas geriebene Tonkabohne
- Spekulatius oder andere Plätzchen

\*oder Holundermutteraft aus der Drogerie ohne Zucker

### MEIN TIPP

Für eine extravagante Variante statt Apfelsaft Rotwein verwenden

## So geht's

Mische den Holundersaft mit dem Apfelsaft oder dem Wasser.

Fülle etwas davon ab, um es mit dem Puddingpulver anzurühren.

Gieße den Rest der beiden Säfte in einen Topf, gib die Gewürze dazu und erhitze es. In der Zwischenzeit rühre den kalten Saft mit dem Puddingpulver und dem Zucker in einer Tasse glatt, ohne Klümpchen und schlage das Eiweiß fest.

Den Saft mit den Gewürzen jetzt ca. 10 Minuten fein simmern lassen und abseihen.

Gieße dann die Stärke dazu und lasse alles kurz aufkochen, daß die Suppe etwas andicken kann.

In der Zwischenzeit breche die Spekulatius oder andere Plätzchen, die du gerade da hast, in kleine Stücke und lege sie in den Teller.

Dann die fertige Suppe über die Plätzchen gießen und mit kleinen Wölkchen aus Eiweiß dekorieren.

Wenn du magst, kannst du noch eine Prise Zimt oder Tonkabohne drüberstreuen.

FERTIG.

Die Suppe kann auch im Sommer als Kaltschale zubereitet werden.