

# Biersuppe

## **Zutaten:**

2 Päckchen Dr. Oetkers Soßenpulver, Vanillegeschmack.

75 - 100 Gramm (3-4 gehäufte Esslöffel) Zucker.

1/2 ltr. Milch.

Etwas Zimt.

1/2 ltr. helles Bier.

Etwas Zitronensaft.

1 Eigelb

## **So wird's gemacht:**

1 Esslöffel kaltes Wasser zum Verquirlen. 1 Eiweiß . 2 Teelöffel Zucker.

Das Soßenpulver mit den 3 Esslöffeln Flüssigkeit anrühren. Den halben Liter Milch mit dem Zimt auf großer Flamme erhitzen. In die kochende, von der Flamme genommene Milch das angerührte Soßenpulver einrühren und einmal kurz aufkochen lassen.

Das Bier hinzu gießen. Mit Zitronensaft und dem restlichen Zucker abschmecken und bis kurz vor dem Kochen erhitzen (nicht kochen lassen).

Die Suppe mit dem verquirlten Eigelb abziehen. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und mit dem Zucker süßen. Vom Eischnee kleine Klößchen abstechen und auf die heiße Suppe setzen. Den Topf mit einem Deckel verschließen und die Klößchen in etwa 5 Minuten fest werden lassen.

Guten Appetit!