

Kirsch-Weinsuppe mit Schneeklößchen

Kirsch-Weinsuppe:

1 Be. Dr. Oetker Kirsch Grütze (500 g)
250 ml Weißwein

Schneeklößchen:

1 Eiweiß (Größe M)
1 TL Zucker



etwa 4 Portionen



etwas Übung erforderlich



bis 20 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipp:

- Für eine alkoholfreie Suppe, diese statt mit Wein mit Apfelsaft zubereiten.

1. Kirsch-Weinsuppe: Grütze mit Wein verrühren und kalt stellen.

2. Schneeklößchen: In einem Topf so viel Wasser zum Kochen bringen, dass die Klößchen in der Flüssigkeit "schwimmen" können. Eiweiß mit Zucker steif schlagen. Mit Hilfe von 2 Teelöffeln kleine Klöße abstechen, auf das kochende Wasser geben. Den Topf vom Herd nehmen und die Klößchen mit Deckel in etwa 5 Min. gar ziehen lassen. Die kalte Suppe mit den Klößchen servieren.

Pro Portion / Stück: E: 2 g, F: < 1 g, Kh: 38 g, kJ: 857, kcal: 203