

# Kirsch-Weinsuppe mit Schneeklößchen

Eine kalte Suppe mit Kirsch Grütze und Weißwein, ein schnelles Dessert

etwa 4 Portionen



etwas Übung erforderlich

🕒 bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Kirsch-Weinsuppe:

500 g Dr. Oetker Löffelglück Kirsch

Grütze

250 ml Weißwein

### Schneeklößchen:

1 Eiweiß (Größe M)

1 TL Zucker

## 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.

### Tipps aus der Versuchsküche

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