

Kappes & Bananen



Rezepte für jeden Geschmack

Apfelsuppe

Zutaten:

Für 4 Portionen:

500g Äpfel

1 unbeh. Zitrone

1l Wasser

¼ TL Zimt

75g Zucker

Etwa 200ml Most

20g Stärkenmehl

1 Eigelb

Kleine Makronen

Zubereitung:

Die Äpfel waschen und in Stücke schneiden. Die Zitrone waschen, trockentupfen und die Schale abreiben. Äpfel, Wasser, Zimt, Zitronenschale und Zucker zusammen aufkochen und bei mittlerer Hitze etwa 6 min. kochen, bis die Äpfel weich sind. Die Masse durch ein Passiersieb streichen. Den Most zufügen und aufkochen lassen. Das Stärkenmehl mit 1 EL kaltem Wasser verrühren und in die Suppe geben. Das Eigelb verquirlen und unter die Suppe mischen. Sofort von der Kochstelle nehmen. In eine Terrine gießen und mit kleinen Makronen servieren.

Anstelle der Makronen kann man auch Weißbrotscheiben in Würfel schneiden, in wenig Butter goldgelb braten und über der Suppe verteilen. Oder man rührt als Einlage 5 EL gekochten Milchreis in die Suppe.

Da es unterschiedlich saure Äpfel gibt, sollten Sie die Apfelsuppe unbedingt abschmecken und nach Bedarf mehr oder weniger Zucker nehmen.