



## Kirschsuppe mit Mehlklößchen

### Zutaten:

1 Glas Kirschen  
Puddingpulver  
300-500ml Kirschsft  
2-3 Eier  
200g Mehl  
Erdbeeren  
Heidelbeeren  
2-3 EL Honig/Zucker  
50-100 ml Milch  
1 Pckg. Backpulver  
1 Pckg. Vanillzucker



### Zubereitung:

Erhitzen Sie Wasser in einem Topf bis es kocht. Geben Sie etwas Salz dazu. Bereiten Sie aus dem Mehl, den Eiern, dem Vanillzucker, dem Backpulver und etwas Milch einen Teig in der Dicke eines Spätzle-Teiges zu.

Wenn das Salzwasser kocht, stechen Sie mit einem Esslöffel Klößchen aus und setzen Sie sie in das siedende Salzwasser. Reduzieren Sie die Temperatur und lassen Sie die Klößchen 4-6 Minuten durchziehen.

Erhitzen Sie 300-500ml Kirschsft in einem Topf. Vermengen Sie 2-3 TL Puddingpulver mit etwas Kirschsft in einer kleinen Schüssel. Geben Sie den Honig/Zucker zum Kirschsft. Wenn der Kirschsft kocht, rühren Sie das gemischte Puddingpulver mit einem Schneebesen langsam unter und lassen Sie es einmal durchkochen. Wenn die Suppe die gewünschte Bindung hat, fügen Sie die Kirchen dazu.

Erhitzen Sie Butter in einer Pfanne. Geben Sie etwas Zucker dazu und schwenken Sie ihre Nocken darin.

Wenn Sie mögen, garnieren Sie mit Beeren und Früchten der Saison. Anrichten und Genießen :)

Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen.