

## Wölkchen-Apfelsuppe

### Zutaten für 4 Personen:

500 ml Apfelsaft  
3 EL Speisestärke  
50 g Rosinen  
1 Glas (720 g) Odenwald Apfelkompott  
1 Eiweiß  
40 g Zucker  
1 EL Zimt-Zucker



### Zubereitung:

8 EL Apfelsaft mit Speisestärke verrühren. Übrigen Apfelsaft aufkochen. Angerührte Speisestärke einrühren und einmal aufkochen. Rosinen und Apfelkompott einrühren. Die Suppe erhitzen, aber nicht kochen lassen. Oder ganz nach Geschmack lauwarm abkühlen lassen.

Eiweiß steif schlagen, nach und nach den Zucker einrieseln lassen. In einem weiten Topf dreifingerbreit Wasser aufkochen. Mit zwei Teelöffeln aus der Baisermasse kleine Eischnee-Wölkchen abstechen. Ins Wasser gleiten lassen. Deckel auflegen und die Wölkchen ca. 6 Minuten gar ziehen lassen. Das Wasser nicht mehr kochen lassen.

Eischnee-Wölkchen mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, kurz abtropfen lassen. Apfelsuppe mit Wölkchen und Zimt-Zucker bestreut anrichten.

**Zubereitungszeit ca. 25 Minuten**



*Guten Appetit!*