

Apfel-Ingwer-Suppe mit Schnee-Eiern

Für 4 Personen

| | | |
|--------------------|------------------|------------------------|
| 6 säuerliche Äpfel | 500 ml Apfelsaft | 250 ml Weißwein |
| 155 g Zucker | 1 Zimtstange | 1 EL geriebener Ingwer |
| 1 Vanillestange | 3 Eiweiß | |

Mit einem Esslöffel Nocken abstechen und in die leicht köchelnde heiße Suppe geben. Sind alle Nocken in der Suppe, Nocken bei ca.90 Grad etwa 10 Minuten ziehen lassen. Die Schneeeier wenden und weitere 10 Minuten ziehen lassen. Alles abschmecken und heiß oder kalt servieren.

Vincent Klink am 11. April 2013