

Süße Mehlsuppe mit Äpfeln aus dem Alten Land

Gern gegessen in:



Kitas



Schulen



Universitäten




Betriebs-
kantinen



Senioren-
einrichtungen

Rezeptur-Nummern im Menü-Manager MM02921

Zutaten für 10 Personen

	Zutat	Art.-Nr.	Menge
	Bio Äpfel Jonagold	624760	500 g
	Bio Zucker	586054	40 g
	Bio Butter	705547	40 g
	Bio H-Milch	701082	1.250 ml
	Bio Zucker	586054	100 g
	Zimtstangen	408714	10 g
	Markenbutter	5012	200 g
	Mehl	1458	100 g
	Eifix Eigelb flüssig	353557	50 ml
	Steinspeisesalz mit Jod	78863	4 g

Zubereitung:

1. Die Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden und in einer Pfanne mit etwas Butter anbraten mit Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen.
2. Die Milch mit der Zimtstange, dem Zucker und einer Prise Salz zum Kochen bringen.
3. Das Mehl mit ca. 3 Liter kaltem Wasser verrühren und in die kochende Milch geben.
4. Nach ca. 5 Minuten Kochzeit die Suppe vom Herd nehmen, die Zimtstange entfernen, die restliche kalte Butter einrühren, sowie das verquirlte Eigelb. Achtung: Die Suppe darf jetzt nicht mehr kochen!
5. Die Suppe mit den Apfelspalten und mit Zimt bestreut servieren.

* Nur national verfügbare Artikel.