

Obstsuppe

Diese Obst-Suppe ist ein Alleskönner! Das perfekte Gericht für heiße Sommertage und gleichzeitig der perfekte Seelenwärmer für kalte und ungemütliche Tage.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 6 Portionen

Zutaten

Zutaten für die Suppe

3 Gläser Pflaumen (Füllmenge 680 g pro Glas -> Saft aufheben)

500 ml Wasser

2 cm Vanilleschote

1 Pk. Vanillezucker

Wenn ihr Trockenobst nehmt, braucht ihr 500 g Mischobst und 125 g Backpflaumen und 3,25 Liter Wasser.

Wenn ihr frische Pflaumen nehmt, braucht ihr 1,5 bis 2 kg Pflaumen und 1,5 Liter Wasser.

Zutaten für die Klößchen

330 g Mehl

2 Eier

40 g Butter

1 Prise Salz

4 EL Zucker (etwas weniger, wenn ihr es weniger süß wollt)

2 Pk. Vanillezucker

75 ml Milch

75 ml Wasser

Zum Binden der Suppe

150 ml Milch

1 Pk. Vanillepuddingpulver (das Pulver, das gekocht werden muss)

3 EL Zucker (etwas weniger, wenn ihr es weniger süß wollt)

50 ml Sahne

Zubereitung

1. Nehmt einen großen Topf (5-Liter-Topf ist super) und gebt die Pflaumen mitsamt Flüssigkeit hinein. Gebt 500 ml Wasser, 2 cm Vanilleschote und 1 Pk. Vanillezucker hinzu und erwärmt das Ganze bei mittlerer Hitze. Die Suppe sollte nur ganz leicht köcheln. Wenn ihr Trockenobst nehmt (mit deutlich mehr Wasser), muss das Ganze ca. 30 Minuten köcheln. Frische Pflaumen und Pflaumen aus dem Glas etwas kürzer.
2. In der Zwischenzeit beginnt ihr mit den Klößchen. Zuerst trennt ihr 2 Eier und schlägt das Eiweiß zu Eischnee auf. Die zwei Eigelbe gebt ihr in eine andere Schüssel. Gebt 40 g Butter, 4 EL Zucker, 2 Pk. Vanillezucker und eine Prise Salz dazu und vermengt alles miteinander.

- 3.** Dann gebt ihr 330 g Mehl, 75 ml Milch und 75 ml Wasser dazu und verrührt alles mit dem Knethaken. Anschließend rührt ihr den Eischnee unter.
- 4.** Der Teig sollte nicht zu weich, aber auch nicht zu fest sein. Er sollte sich ziehen wie Kaugummi und von selbst vom Teelöffel lösen.
- 5.** Nehmt zwei Teelöffel, formt damit walnussgroße Klößchen und lasst die Klößchen direkt in die köchelnde Suppe fallen. Wenn die Klößchen nach oben schwimmen, sind sie gut. Das dauert ungefähr 15 Minuten.
- 6.** Jetzt muss die Suppe gebunden werden. Nehmt vorher unbedingt die Klößchen aus der Suppe. Dann gebt ihr 150 ml Milch, 1 Pk. Vanillepuddingpulver und (je nach Geschmack) 3 EL Zucker in eine Schüssel und verrührt alles mit einem Schneebesen, bis keine Klümpchen mehr da sind.
- 7.** Diese Mischung rührt ihr in die leicht blubbernde Suppe und rührt alles vorsichtig durch, bis die Suppe dickflüssiger wird. Dann rührt ihr 50 ml Sahne unter und lasst die Suppe kurz aufkochen. Zum Schluss schaltet ihr den Herd aus und gebt die Klößchen zurück in die Suppe. Fertig.