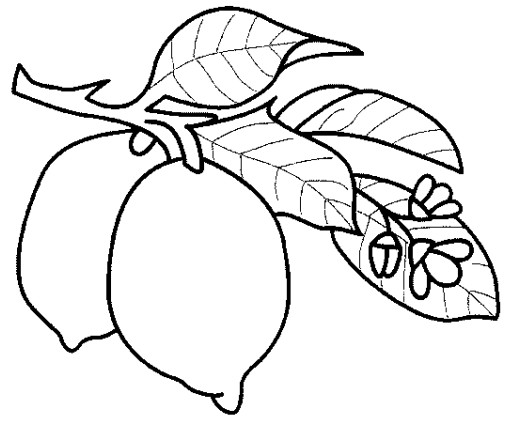


Zitronensuppe



Zutaten:

4	Zitrone(n), den Saft davon
n. B.	Wasser (es soll zusammen mit dem Zitronensaft 2 Liter ergeben)
80 g	Speisestärke
200 g	Zucker
etwas	Zitronenschale, geriebene
2	Eigelb
4 EL	Wasser, kalt, zum Verquirlen
2	Eiweiß
4 TL	Zucker

Den Zitronensaft mit Wasser auf 1 Liter ergänzen. Die Speisestärke, 75 g Zucker und 4 EL von dem Zitronenwasser anrühren. Das übrige Zitronenwasser mit etwas Zitronenschale erhitzen. Den Topf von der Kochstelle nehmen. In das kochende Zitronenwasser langsam die angerührte Speisestärke rühren und noch einmal kurz aufkochen lassen. Die Suppe mit Zucker abschmecken und mit verquirltem Eigelb abziehen.

Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und ihn mit dem Zucker süßen. Von dem Eierschnee kleine Klößchen abstechen, auf die heiße, aber nicht kochende Suppe setzen. Den Topf mit einem Deckel verschließen und die Klößchen in etwa 5 Min. fest werden lassen.

Tipp: Soll die Suppe kalt gereicht werden, nur 30 g Speisestärke nehmen und die Klößchen auf heißem Wasser fest werden lassen.