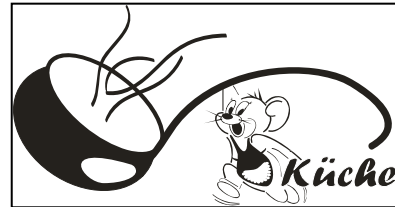


Holundersuppe/Hexensuppe



Zutaten:

24 Dolden Holunderbeeren
1,5 Liter Wasser
4 Äpfel
1/2 Stange Vanillezucker
1 Pck. Vanillepuddingpulver
 Honig, Zimtstange, Nelke, Anis
 Milch

Zubereitung:

Die Holunderdolden waschen und mit dem Wasser aufkochen.

10 Minuten leicht köcheln lassen.

Den Sud abseihen.

Das Puddingpulver in kaltem Wasser verquirlen,
anschließend unter ständigem rühren in den kochenden Sud geben.

Die kleingewürfelten Äpfel in die Suppe geben.

Mit den Gewürzen abschmecken und mit dem Honig süßen.

Tipp: Dazu schmecken in Butter angebrutzelte Vollkornbrötchen Würfel.