



## ZUTATEN

500 g Schwarzkirschen  
4-5 EL Zucker  
1-2 Pck. Vanillezucker oder  
eine Vanilleschote einritzen,  
ausschaben und die Schote  
mitkochen  
750 ml Wasser mit einem  
Spritzer Zitrone

### Für die Mehlklößchen:

4 EL Mehl  
1 EL Zucker – Alternativ Stevia  
oder Xylit  
1 Pck. Vanillezucker  
½ TL Backpulver  
1 Ei  
2-3 EL Wasser

Ein Rezept von Dorothea Möller, Hamm

# Kirschsuppe

mit Mehlklößchen



## ZUBEREITUNG

- Kirschen waschen, entsteinen, mit Wasser, Zucker, Vanilleschote oder Vanillezucker ca. 20 Minuten köcheln
- In der Zwischenzeit wird der Grundteig für die Klöße gerührt: Alle Zutaten in eine Schüssel geben und verrühren
- Wenn die Kirschsuppe köchelt, werden mit dem Teelöffel Nocken aus dem Mehlteig abgestochen und in den Kirschsud gegeben
- Die Klößchen gehen durch das Backpulver etwas auf, gleichzeitig wird die Suppe angegedickt
- Sobald alle Klößchen im Kirschsud sind, wird der Herd abgeschaltet. Ca. 10 Minuten ziehen lassen und erneut abschmecken. Eventuell muss noch etwas Zucker oder Vanillezucker zugegeben werden
- Nach einer halben Stunde Ruhezeit ist die Kirschsuppe durchgezogen und hat die richtige Temperatur um warm gegessen zu werden. Besonders lecker schmeckt sie an heißen Sommertagen, wenn sie eine Nacht im Kühlschrank gekühlt wurde
- Alternativ kann die Suppe auch mit einem Glas Kirschen gekocht werden, dann werden max. 400 ml Wasser zugefügt
- Funktioniert auch als Blaubeersuppe