

# APFEL- CALVADOS-SUPPE



---

## REZEPT FÜR VIER PERSONEN

**ZUTATEN:** 500g Boskoop-Äpfel, 1l Wasser, 4dl Apfelsaft, 2dl Weisswein, 2dl Calvados, 125g Zucker, 10g Vanillezucker, 1 Zimtstange, 1 EL Stärkemehl, 2 Eigelb, 1 Prise Zitronenabrieb (Bio-Zitrone)

**ZUBEREITUNG:** Die Äpfel waschen, schälen und nach Entfernung des Kerngehäuses in Stücke schneiden. Die Stücke mit dem Wasser, dem Apfelsaft, den Gewürzen, dem Zucker und dem Vanillezucker zusammen weich kochen. Die Suppe durch ein Sieb in eine Schüssel streichen und wieder in den Topf giessen. Mit einem Schneebesen das Eigelb, die Stärke und den restlichen Apfelsaft verrühren. Die Suppe erneut zum Kochen bringen und mit der Eigelbmasse, Weisswein und Calvados noch einmal aufkochen. Sofort servieren.