



# Apfelsuppe aus dem Alten Land

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Schon fast vergessen, traditionell, althergebracht, neu und modern überdacht. Aus Oma`s Kochbuch, wärmend in der kalten Jahreszeit und dabei so schmackhaft

## Zutaten

- 600 g Boskop Äpfel
- 0,5 l Apfelsaft
- 0,5 l trockener Weißwein oder Cidre
- Saft einer Zitrone
- Abrieb einer ½ Zitrone
- 125 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Tl Zimt
- 2 Eier
- 1 El Speisestärke

## Zubereitungsart

### Schritt1

Zunächst die Äpfel schälen, entkernen und in grobe Stücke schneiden.

### Schritt2

1 Apfel für die Einlage in kleine Würfel; mit Zitronensaft und Zimt marinieren.

### Schritt3

Der Ansatz:

### Schritt4

Den Zucker kurz hellbraun schmelzen, mit Weißwein, Apfelsaft oder Cidre ablöschen, die Apfelstücke und den Zitronenabrieb sowie Vanillezucker dazu geben.

### **Schritt5**

Alles 8-10 min. weich kochen, mit dem Zauberstab pürieren und durch ein Küchensieb streichen. Zurück in den Topf geben, erneut erhitzen.

### **Schritt6**

Die Speisestärke mit etwas Apfelsaft und den Eigelben verrühren und in die kochende Apfelsuppe geben, abziehen, Topf zurückziehen.

### **Schritt7**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt8**

Die Apfelwürfel in vorgewärmte Teller geben und mit der heißen Suppe aufgießen.

### **Schritt9**

Alles mit steif geschlagenen,, gesüßten Eiweißnocken servieren.

**Rezeptart:** Niedersächsisch **Tags:** althergebracht, aus alter zeit, köstlich, neu überarbeitet, regional

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/apfelsuppe-aus-dem-alten-land/>