

## Kirschsupp mit Klüt



### Zutaten für 4 Portionen:

#### Für die Suppe:

700 g frische oder 2 Gläser Sauerkirschen  
1 EL Zucker  
1 Pck. Pulver für Dessertsoße  
(Vanillegeschmack)  
Milch

#### Für die Klößchen:

250 g Mehl  
3 Eier  
1 EL Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
1 Prise Salz  
125 ml Milch

### Zubereitung:

Für die Suppe die entsteinten Sauerkirschen mit 1 EL Zucker zum Kochen bringen. Die Vanillesoße nach Packungsangabe in der Milch anrühren, fertige Soße zur Suppe geben und bei schwacher Hitze köcheln lassen.

Mehl, Eier, Zucker, Vanillezucker, Salz und Milch in eine Schüssel geben und mit den Rührhaken verkneten.

Aus dem Teig esslöffelgroße Klößchen abstechen und in die kochende Suppe geben. 10 Minuten mit einkochen, etwas abkühlen lassen und servieren.

Rezept: und Foto: Maren Engelking