

# **Apfel-Ingwer-Suppe mit Schnee-Eiern**

## **Für 4 Personen**

6 säuerliche Äpfel	500 ml Apfelsaft	250 ml Weißwein
155 g Zucker	1 Zimtstange	1 EL geriebener Ingwer
1 Vanillestange	3 Eiweiß	

Mit einem Esslöffel Nocken abstechen und in die leicht köchelnde heiße Suppe geben. Sind alle Nocken in der Suppe, Nocken bei ca.90 Grad etwa 10 Minuten ziehen lassen. Die Schneeeier wenden und weitere 10 Minuten ziehen lassen. Alles abschmecken und heiß oder kalt servieren.

Vincent Klink am 11. April 2013