



## **Birnensuppe mit Klüten**

### **Zutaten (für vier Portionen):**

#### **Birnensuppe**

600 g Birnen  
1 Zitrone, unbehandelt  
50 g Zucker  
1 Zimtstange  
Nelken  
1 Vanilleschote  
2-3 Scheiben Zwieback  
100 ml (alkoholfreier) Weißwein

#### **Klüten**

250 g Mehl  
125 ml Milch  
2 Eier  
1-2 EL Zucker  
Salz  
Zimt, gemahlen

### **Zubereitung (circa 20 Minuten, ohne Garzeiten):**

Für die Suppe die Birnen schälen, entkernen und würfeln. Die Birnenwürfel leicht mit Zitronensaft beträufeln, sodass sie nicht braun werden. Die Schalen und Kerngehäuse mit Zucker, einer Zimtstange, Nelken, Zitronenschale, -saft und der leeren Vanilleschote (das Mark für die Klüten vorher auskratzen) in einen Topf geben und knapp mit Wasser bedecken. Aufkochen lassen und die Abschnitte auskochen, sodass ein intensiver Fond entsteht.

Zwischenzeitlich für die Klüten Mehl mit Milch, Eiern, dem Vanillemark, Zucker und einer Prise Salz vermischen, bis ein glatter Teig entstanden ist. Etwas quellen lassen.

Den Birnenfond durch ein Sieb geben und die Birnenwürfel darin weich werden lassen. Zwieback in einer Küchenmaschine fein zerkleinern. Die Suppe (an-)pürieren, mit Weißwein verfeinern und mit dem Zwieback bis zur gewünschten Konsistenz binden.

Den Teig nun mit einem Löffel zu kleinen Nocken abstechen und entweder direkt in der Suppe oder in siedendem, gezuckertem Wasser garziehen lassen. Die Klüten in der Suppe servieren und noch heiß mit Zimtzucker garniert genießen.

### **Nährwerte pro Portion:**

447 kcal – 5 g Fett – 14 g Eiweiß – 82 g Kohlenhydrate

**Dieses Gericht ist vegetarisch.**