

Zwiebackklöße für die Suppe bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 Eier, 8 Zwiebäcke, Salz, Muskat, etwas Mehl, 1 Msp. Backpulver.

Die Vorbereitungen:

Zwiebäcke zu Mehl zerreiben.

Die Zubereitung:

Die Eier verschlagen, mit dem Zwiebackmehl vermengen und mit Salz und Muskat kräftig abschmecken. Etwas Mehl und das Backpulver darüberstäuben und untermengen. Mit bemehlten Händen kleine Klößchen formen und in der heißen Suppe ziehen lassen. Die Klößchen sind durchgegart wenn sie oben schwimmen.

Ungegart kann man sie sehr gut auf Vorrat einfrieren und später gefroren in die Suppe geben.

Ich nehme gerne runde Zwiebäcke zBsp. von Borggreve, es geht aber auch mit den etwas festeren eckigen.