



# Münsterländer Biersuppe

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Altes, überliefertes Rezept, dass am Karfreitag oder Aschermittwoch zubereitet und gern Karfreitag oder Aschermittwoch isst, gewöhnungsbedürftig

## Zutaten

- 375 ml Milch
- 90 g Zucker
- Mark 1 Vanillestange
- 750 ml Export oder Malzbier, ich nehmen Malzbier
- 3 Eigelb
- 3 Eiweiß mit 1 Prise Salz und etwas Puderzucker steif geschlagen
- 100 g Rosinen, gewaschen, eingeweicht
- Etwas Puderzucker

## Zubereitungsart

### Schritt1

100 ml Milch mit den Eigelben verquirlen. Die restliche Milch mit dem Bier mischen, Zucker, die Vanillestange und Mark dazu geben.

### Schritt2

Kurz aufkochen, die Vanillestange wieder entfernen, Topf zurück ziehen und die Eigelb-Milch Liaison unter Rühren einfließen lassen.

### Schritt3

Die Rosinen dazu geben nicht mehr kochen lassen.

### Schritt4

Anrichtevorschlag:

## Schritt5

Mit steif geschlagenen Eiweißnocken servieren und mit Puderzucker bestäuben.

**Rezeptart:** Münsterländer Rezepte, Westfälische Rezepte

## Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)365
- Fett (g)5
- KH (g)64
- Eiweiss (g)9
- Ballast (g)1

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/muensterlaender-biersuppe/>