



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/>