

Apfelsuppe mit Kiwi

(4 Portionen)

Arbeitszeit 15 Minuten

Niveau Einfach

ZUTATEN

1 L Apfelmuss

1 EL Speisestärke

3 EL Wasser

50g Zucker

Saft von 1 Zitrone

4 Kiwifrüchte

STELLE BEREIT

1 Messer

1 Küchenbrett

1 mittelgroßen Topf mit Deckel

1 Esslöffel

1 Litermaß

1. SCHRITT

Gieße das Apfelmuss in den Topf und bringe sie auf dem Herd bei höchster Stufe zum Kochen (Vorsicht: Das Apfelmuss kann spritzen!)

2. SCHRITT

Verrühre die Speisestärke mit 3 Esslöffeln kalten Wasser in einer Tasse und gib sie in das kochende Apfelmuss. Nun mußt du es kräftig umrühren, damit keine Klumpen entstehen. Wenn die Apfelsuppe einmal aufgekocht ist, kannst du sie vom Herd nehmen.

3. SCHRITT

Gib den Zucker und den Zitronensaft zur Apfelsuppe und schmecke sie ab.

4. SCHRITT

Schäle die Kiwifrüchte und schneide sie in Scheiben. Die Kiwischeiben legst du in die fertige Suppe und rührst alles noch einmal vorsichtig um. Die Apfel-Kiwi-Suppe kannst du heiß oder kalt servieren.

