Obstsuppe

Mit diesem ungewöhnlichen Rezept kann man seine Gäste überraschen. Die süße Obstsuppe schmeckt im Sommer auch kalt sehr gut.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min

Zutaten

310 g	Obst (Marillen, Birnen, Pfirsiche, Äpfel)
750 ml	Wasser
40 g	Zucker
3 Stk.	Gewürznelken
1 Stk.	Zitronenschale
260 ml	Weißwein
10 g	Stärkemehl

Zubereitung

1. Auch in flüssiger Form lässt sich schmackhaftes Obst zubereiten, wie das Rezept für die **Obstsuppe** beweist.

2. Obst nach Wahl (wie Marillen, Birnen, Pfirsiche und Äpfel) waschen, je nach Sorte entkernen und in kleine Würfel schneiden.

3. Wein in einen Topf geben und Wasser sowie Zucker hinzufügen. Gewürznelken und Zitronenschale beigeben. Das Ganze unter ständigem Rühren aufkochen.

4. Temperatur herunterschalten und die Obstwürfel in den Topf geben. Etwa 10 Minuten lang köcheln lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

5. Zum Schluss Stärkemehl dazugeben, um die nötige Bindung zu erreichen. Heiß oder kalt servieren.

Tipp

Diese Obstsuppe an heißen Sommertagen genießen, nach Belieben mit frischer Minze garnieren.