

Heiße Apfelsuppe

nach Mamas Einfällen

1 großer Kochtopf (unser Nudeltopf) voll Apfelstücke, z. B. Boskoop

1 l Wasser

1 Zimtstange

andere Gewürze nach Geschmack (Zucker, evtl. Ingwer oder eine Prise Nelken)

Zucker zugeben, verrühren und abschmecken und probieren. Wenn die Apfelstücke gar sind, je nach Apfelsorte dauert es weniger als 10 Minuten, nehme ich sie mit dem Schaumloffel aus der Flüssigkeit. Diese verwende ich, um darin z. B. die Kladderklüten, Grießnockerln oder ähnliche Klöße zu garen. Hat man viele Klüten oder Nockerln, braucht es mehr Flüssigkeit. Ich habe Apfelsaft verwendet, im Winter auch schon eine Flasche Holundersaft (hat einen herberen Geschmack, vorsichtig ausprobieren, evtl. halb Apfelsaft, halb Holundersaft). Holundersaft erfordert sicher die Zugabe von etwas mehr Zucker.

Da wir hiervon kein Rezept haben, müßt Ihr es mit Gefühl ausprobieren. Bei uns habe ich das Kladderklüten-Rezept mindestens verdoppelt.