

## **Kirschsupp mit Klüt**

### **Zutaten:**

- 2 Gläser Sauerkirschen
- 2 EL Zucker
- 1 Päckchen Saucenpulver für Dessertsauce (Vanilliegeschmack)
- 250 g Mehl
- 3 Eier
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 125 ml Milch

### **Zubereitung:**

Für die Suppe die Sauerkirschen mit einem Esslöffel Zucker zum Kochen bringen. Im Sommer kann man auch ca. 600 g frische Kirschen verwenden. Dazu gibt man das Päckchen Vanillesaucenpulver und lässt alles bei schwacher Hitze kochen.

Für die Klüten werden Mehl, Eier, Zucker, Vanillezucker, Salz und Milch vermengt und mit dem Rührhaken verknetet. Aus dem fertigen Teig esslöffelgroße Teigklumpen formen und mit in die Suppe geben.  
Nach weiteren 10 Minuten ist die Suppe fertig!

### **Chocolaterie Hammelspring - Sylke Wienold**

Homepage: <http://chocolaterie-hammelspring.de/>

Mail: [info@chocolaterie-hammelspring.de](mailto:info@chocolaterie-hammelspring.de)

Adresse: Templiner Straße 36, 17268 Templin OT Hammelspring

Öffnungszeiten: Montag bis Samstag 10 - 17 Uhr