

winterliche Holunder-Punsch-Suppe

Zutaten

für 4 Portionen:

- 1 l Holundersaft
- 1 Pkg Vanille-Puddingpulver
- 2 El Zucker
- 4 El Honig
- 1 Prise Zimt
- 9 El VERPOORTEN Punsch
- 4 - 8 Hefeklöße



Zubereitung

1. Das Puddingpulver sowie den Zucker in etwas Holundersaft einrühren und den restlichen Saft aufkochen, abbinden und von der Kochstelle nehmen. Die Suppe mit Honig und Zimt abschmecken.
2. Die Hefeklöße über einem Wasserbad im Wasserdampf garen.
3. Währenddessen VERPOORTEN-Punsch und Holundersaft im Verhältnis 3:2 mischen.
4. Die Punsch-Holundersaft-Mischung über die Suppe und die Hefeklöße geben.

[Link zum Rezept: winterliche Holunder-Punsch-Suppe](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de