

## Apfelsuppe

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

2-3 Äpfel (etwa 300 g)  
2 T Wasser  
3 EL Zitrone  
2 EL Rohrzucker  
1 EL Maisstärke  
1 Ms Zimt

- Äpfel vom Kerngehäuse befreien und kleinschneiden.
- Mit dem Zitronensaft, dem Zucker und einem Großteil des Wassers (etwa 1/3 T beiseitelassen) garkochen (etwa 15 Minuten).
- Pürieren, Zimt zugeben.
- Maisstärke mit dem restlichen, kalten Wasser glattrühren, zur Suppe geben und erneut aufkochen lassen.