

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.