



Rezept: Schnittsuppe mit Butterklößchen

Zutaten:

- Getrocknetes Obst (Apfel-Birnenringe, Pflaumen, Aprikosen, Rosinen)
- Altes Weißbrot
- Butter (2-3 EL)
- 1 Ei
- Schmand

Butterklößchen:

Das Weißbrot in Brösel zerbröckeln. Ungefähr 2 EL zerlassene Butter mit dem Eigelb schaumig rühren, nach und nach die Brösel dazugeben, bis die Masse des Teiges sich in kleine Klößchen formen lässt.

Zubereitung:

Das zerkleinerte Obst weich kochen (Rosinen zuletzt), mit Zucker abschmecken (süßen nach Gemach), die Butterklößchen kurz in dem Kompott leise garen (2-3 Min), damit sie nicht zerfallen, 1-2 EL Schmand durchrühren und in die Suppe darunter mischen. Warm oder kalt servieren.



Rezept für Kreppel

Zutaten:

- Joghurt 500g
- Schmand 100g
- Eier 3-4 St.
- Backpulver 2 Päckchen
- Salz, Zucker
- Öl
- Mehl

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen weichen Teig vorbereiten, am Ende 2-3 EL Öl in den Teig einarbeiten. Den Teig gut gehen lassen und mindestens 1 Mal durchkneten. Aus dem ausgerollten Teig kleine Stückchen schneiden und in heißem Öl backen.