

Informationen zur Sendung vom 15.11.2024

Mehlkloßchen-Milchsuppe

Von Ulla Scholz

Zutaten für 3 – 4 Portionen

Suppe

1 l Vollmilch
1 Päckchen Vanillezucker

Außerdem

Nach Gusto zur Verfeinerung:
Zimt, Zucker, Bio-Zitronenschale

Mehlkümpchen

100 g Mehl
1 Ei
1 TL Zucker
Prise Salz

Zubereitung

Das Ei, den Zucker, eine Prise Salz und das Mehl in eine Schüssel geben. Alles sorgfältig verrühren und kurz ruhen lassen.

Die Milch mit dem Vanillezucker aufkochen und die Herdtemperatur etwas zurückschalten.

Mit zwei Teelöffeln, die man zwischendurch in kaltes Wasser taucht, kleine Nocken formen und nacheinander in die heiße Milch geben. Die Mehlkümpchen in der Milch ziehen lassen, bis sie fest werden.

Anrichten

Die Milch und die Kloßchen auf Suppenteller geben. Wer mag, kann sie zusätzlich mit Zimt und Zucker oder mit etwas abgeriebener Zitronenschale verfeinern.

Ullas Küchentipps

Der Einkauf

1 l Vollmilch zu 1,69 Euro; 1 Päckchen Vanillezucker zu 1,29 Euro; 100 g Mehl zu 0,10 Euro; 1 Ei zu 0,33 Euro; weitere Gewürze wie Zimt, Zucker oder Zitronenschale pauschal zu 0,30 Euro.

Pro Portion circa 0,92 Euro.

Informationen zur Sendung vom 15.11.2024

Mehlkloßchen-Milchsuppe

Von Ulla Scholz

Kleine Variationen

Wer die Suppe etwas vollwertiger kochen möchte, kann das Weizenmehl durch ein Vollkornmehl austauschen. Es ist auch möglich, die Kloßchen – statt in Milch – in einem Pflanzendrink aus Soja, Hafer oder Kokos zu garen.

Je nach Region sind die Rezepte etwas unterschiedlich. Oft wurden die Mehlklumpen ohne Ei angerührt. Stattdessen nahm man Wasser oder etwas Milch. Es gibt Rezepte, wo der Mehlmenge ein halbes Päckchen Vanillepudding-Pulver beigemischt wurde. Bei Vanillezucker und Vanillepudding darauf achten, dass sie echten Vanillezucker enthalten. Wer noch etwas mehr Vanillegeschmack erzielen möchte, kocht in der Milch eine Vanilleschote mit. Dann erhöht sich der Preis pro Portion um 0,40 Euro.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!