

Geliertes, süßes Apfel-Birnensüpple mit heimischem Cider



Wunderbares Wintersüppchen...

Aus saftiges Äpfeln und Birnen ein aromatisches Süppchen zaubern, das, obwohl gekühlt, herrlich von innen wärmt. Die Wärme kommt vom Alkohol, den der heimische Cider enthält. Das gelierte Süppchen passt so auch in die kalten Monate und rundet jedes Menü ab. Wer möchte, kann das Aroma zusätzlich mit heimischem Birnengeist verstärken. Das wärmt dann zusätzlich von innen.

Hier die heutige Rezeptur für unser "**Geliertes, süßes Apfel-Birnensüpple mit heimischem Cider**":

Zutaten

- Je 1-2 heimische Birnen und Äpfel

- 330 ml Cider (z.B. heimischer Cider aus Streuobst)
- 200 ml Apfelsaft, klar
- 200 ml Birnensaft, klar
- Wer möchte: 50 g Zucker (oder Honig)
- 5 Blätter Gelatine, weiß
- Mark einer Vanilleschote
- 1 Zimtstange
- 1 Bio-Zitrone
- Extra: Minzblätter

Zubereitung

Für das gelierte Süpple vier Blätter Gelatine im kalten Wasser einweichen.

Mit dem Kugelausstecher aus dem Apfel und der Birne Kugeln ausstechen (alternativ mit einem Messer in Würfel schneiden).

Die Hälfte des Ciders mit dem Apfelsaft, Birnensaft, Abrieb- und Saft einer Zitrone, Zucker, Zimtstange und Vanillemark in einen Topf geben und aufkochen. Die Apfel- und Birnenkugeln im kochenden Sud 4-5 Minuten köcheln.

Dann durch ein Sieb abgießen. Die Zimtstange entfernen.

Nun die Kugeln in einer Extra-Schüssel beiseitestellen und abkühlen lassen. Bis zum Servieren kühlen.

Die Gelatine ausdrücken und im heißen Sud rührend auflösen. Abkühlen lassen und anschließend über Nacht im Kühlschrank kühlen.

Zum Servieren den kalten, gelierten Sud mit einem Schneebesen kräftig durchrühren, dabei den restlichen Cider einrühren.

Süpple in Schalen verteilen und die Kugeln einlegen. Mit Minzblätter garnieren.