

PFLAUMEN-SUPPE

NR	MENGE	ZUTAT	ZUBEREITUNG
1	1,2 kg	Pflaumen	Waschen, halbieren, entkernen und in Spalten schneiden.
2	800 g	Pflaumen	In einen breiten Topf geben.
3	750 ml	Wasser	Abmessen und zufügen.
4	Einige	Gewürznelken	Zusammen mit
5	2-3	Anisternen	Und
6	150 g	Zucker	Zusammen mit
7	1 EL	Zitronensaft	Und
8	1 Pkch	Bourbonvanille-zucker	Zufügen und unter Rühren aufkochen. Bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen und von der Kochstelle nehmen.
9	Alle	Nelken und Anissterne	Mit einem Schaumlöffel aus der Suppe entfernen.
10	Die ganze	Suppe	Mit einem Pürierstab pürieren
11	1 TL	Zimtpulver	Einrühren.
12	2-3 EL	Speisestärke	In eine kleine Schüssel geben, mit etwas kaltem Wasser glatt rühren und in die Suppe einrühren. Kurz aufkochen und von der Kochstelle nehmen.
12	Alle	Pflaumenspalten	In die Suppe geben und abkühlen lassen. Abschmecken und evtl. noch die Würze korrigieren. Vor dem Servieren mindestens zwei Stunden im Kühlschrank durchkühlen lassen.

TIP: Falls die Suppe als Dessert serviert werden soll, so empfiehlt es sich, noch eine Kleks Vanillepudding in die Mitte zu geben und die Suppe mit Sahnetupfen zu verzieren.