



Blaubeersuppe „Eiszeit“

Arktische Frische für heiße Tage, ein kühles Vergnügen, leicht vorzubereiten und einfach 'beerenstark'. Der kleine Eisbär hätte an den frischen, weißen Joghurt-Eisbergen seine helle Freude und die klare blaue Farbe des Wassers macht Appetit auf so manchen kühlen Löffel. Am schönsten kommt die Farbe natürlich in Glasschälchen zur Geltung, auch Gläsern eignen sich zum Herauslöffeln der leicht angelierten Suppe.

Zutaten für 4 Kinder:

200 ml Joghurteis

3 El Zitronensaft

350 g Blaubeeren – frisch oder
gefroren

1/2 Päckchen gemahlene weiße Gelatine (5 g)

70 ml Blue Curaçao ohne Alkohol (gibt es in jedem größeren, gut sortierten Supermarkt)

Zubereitung:

1. Joghurteis in „Eisschollen“ teilen und als Eisschollen ca. 1 Stunde durchkühlen lassen, damit das Eis nicht so schnell schmilzt.
2. Gelatine und Blue Curaçao verrühren und 10 Minuten quellen lassen. Blaubeeren waschen und gut abtropfen lassen. 500 ml Wasser erhitzen, Gelatine, Zitronensaft und Curaçao hinzufügen. Aufkochen lassen, Blaubeeren hinzufügen und kalt werden lassen.
3. Suppe in Glastellern anrichten und mit dem Joghurteis servieren.

Tipp 1:

Mit Fruchtgummi-Meerestieren verziert servieren.

Tipp 2:

Schmeckt erhitzt auch bei kaltem Wetter, dann können die Eisberge auch durch 'Griesknödel- oder Eischnee-Berge' ersetzt werden.

Abdruck honorarfrei, Belegexemplar erbeten:
Bellmann, Gröning & Partner GmbH
Katie Köhler
Falkenried 84, 20251 Hamburg
Tel.: 040 / 480 655-10, Fax: 040 / 46 51 30
E-mail: agentur@bgup.de

Quelle:
Deutsches Suppen-Institut
Reuterstr. 151, 53113 Bonn
Tel.: 0228 / 21 01 80
Fax: 0228 / 22 94 60
Internet: www.suppeninstitut.de