

Apfelsuppe von Oma Lühs

Zutaten

4 mittelgroße Äpfel
(z.B. Gravensteiner, Holsteiner
Cox oder Elstar)
1 Liter naturtrüber Apfelsaft
oder Wasser
Saft einer Zitrone
150 g Zucker
100 g Rosinen
oder Cranberries
2 EL Maizena
(in Wasser aufgelöst)

Zubereitung

Die Äpfel schälen und in Scheiben schneiden. Den Apfelsaft mit dem Saft der Zitrone, Zucker, Äpfeln und den Rosinen aufkochen und etwa 5 Minuten köcheln lassen, so dass die Äpfel gar werden. Dann das mit Wasser angerührte Maizena unterrühren und kurz wieder aufkochen lassen.