Biersuppe mit Pumpernickel

1/2 l Kanne Bro-Bir
1/2 l Wasser
50 g geriebener Pumpernickel
2 EL Honig
1 Nelke
Zimt
1 TL Enzym-Ferment Getreide
2 Eidotter
4 EL Schlagsahne

Bier und Wasser in einen Topf gießen und den geriebenen Pumpernickel dazugeben. Mit Honig, Zimt, Nelke und Fermentgetreide würzen und zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen, Eidotter mit etwas Flüssigkeit verrühren und unter die Suppe ziehen. Die Sahne steif schlagen. Die Suppe auf 4 Teller verteilen, jeweils mit einem Klecks Sahne garnieren und heiß servieren.

223 kcal (934 kJ)
4,3 g Eiweiß
7,2 g Fett
17,4 g Kohlenhydrate (1,5 BE)