

Pflaumensuppe mit Klütern - Thermomix-Rezept



© Pflaumensuppe mit Klütern - Rezepte mit Herz

🕒 30 min

👨‍🍳 leicht

🍽️ 4 Portionen als Nachtisch

Wir lieben Mixen - Wir machen eure Lieblingsrezepte thermomix-tauglich!

Im Rahmen unserer Leseraktion "Wir lieben Mixen" hat uns Leserin Mandy ihr absolutes Lieblingsrezept aus ihrer Kindheit geschickt, da sie diese süße Suppe mit Klütern gerne auch einmal im Thermomix zubereiten wollte.

Kein Problem für unser Team denn wir machen eure Lieblingsrezepte thermomix-tauglich!

Habt ihr auch ein so tolles Rezept, das ihr gerne im Thermomix zubereiten möchtet?

Dann schickt uns euer Rezept mit dem Stichwort "Wir lieben Mixen" an:
rezeptemithertz@konstanzemedia.de

Dankeschön!

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>		Zutaten Suppe:
<input type="checkbox"/>	1	Glas Pflaumen oder Sauerkirschen (680g, oder 500g frische Pflaumen oder Kirschen)
<input type="checkbox"/>	50 g	Zucker
<input type="checkbox"/>	2 TL	Vanillepaste
<input type="checkbox"/>	20 g	Speisestärke
<input type="checkbox"/>		Zutaten Klüter:
<input type="checkbox"/>	150 g	Mehl
<input type="checkbox"/>	40 g	Zucker
<input type="checkbox"/>	2	Eier
<input type="checkbox"/>	40 g	Milch

Zubereitung

1. Die Früchte abgießen, dabei den Saft auffangen. Die Waage am Thermomix aktivieren, den Saft einfüllen und mit Wasser auf 700g auffüllen, Zucker, Vanillepaste und Speisestärke hinzugeben und **15Min./100°C/Stufe1** aufkochen.
2. Danach **10 Sek./Stufe 10** aufsteigend pürieren.
3. Die Früchte hinzugeben und **6 Min./100°C/Linkslauf/Rührstufe** garen. Danach umfüllen und erkalten lassen. Mixtopf säubern.
4. Für die Klüter alle Zutaten in den Mixtopf geben und **20 Sek./Stufe 4** vermischen. Einen Topf mit Wasser aufkochen und die Temperatur herunterschalten, sodass das Wasser nur noch siedet. Mithilfe von zwei Teelöffeln die Masse portionsweise als "Klüter" in die Flüssigkeit geben, sie lösen sich dabei von allein vom Löffel.
5. Wenn die Klüter an den Oberfläche schwimmen, sind sie gar. Mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben, erkalten lassen und mit der Suppe servieren.

Nährwertangaben

Pro Portion: ca. 425 kcal - 8g E - 4 g F - 87 g KH

Kocht ihr auch unsere Heft-Rezept gerne nach?



Dann besucht uns doch einfach mal auf [Instagram](#) unter [@rezeptemitherz_magazin](#) und zeigt uns eure nachgekochten Rezepte mit dem Hashtag #wirliebenmischen

Wir sehen uns!