



## BIERKALTSCHALE

### Zutaten:

1 ½ l Weißbier  
2 Scheiben sehr fein geriebenes Schwarzbrot  
100g Zucker  
Etwas Zimt  
½ Zitrone  
100g eingeweichte Korinthen oder Sultaninen  
Etwas Zitronensaft

### Zubereitung:

Das geriebene Schwarzbrot im Ofen anrösten, mit dem Zucker vermischen und in eine Schüssel geben. Dann das Bier erhitzen, Zimt und die in 4 Scheiben geschnittene, entkernte halbe Zitrone sowie die Korinthen hinzugeben, kalt stellen.

Nach dem Abkühlen die Suppe mit Zucker und Zitronensaft abschmecken und in die Schüssel über die Brotbrösel geben.