

Diebichen mit Früchten

Zutaten:

3 Eier

1 Prise Salz

5 Eßl. Zucker

1 l Milch

250-300 g Mehl

1 Messerspitze Backpulver

1 kg frisches Obst oder 1 Glas eingekochte Früchte, z.B. Kirschen oder Birnen

1 Päckchen Vanillepudding-Pulver

Für die Diebichen wird aus Eiern, Mehl, 1/4 l Milch, Zucker, einer Prise Salz und einer Messerspitze Backpulver ein Teig hergestellt, der schwer vom Löffel reißen muss. Das eingekochte Obst wird klein geschnitten und mit 1/2 l Milch und dem Fruchtsaft aus dem Glas zum Kochen gebracht. Frische Früchte vorab mit 1/4 l Wasser und Zucker nach Geschmack weich kochen. Die Diebichen mit dem Teelöffel aus dem Teig abstechen und in die Suppe geben. Sie werden so lange gekocht, bis sie nach oben steigen. Bevor sie mit dem Schaumlöffel herausgenommen werden, müssen sie bedeckt noch etwas ziehen. Das Puddingpulver mit 1/4 l Milch anrühren und in die Suppe einrühren, das Ganze noch mal aufkochen lassen.