

## *Klostersuppe*



### *Zutaten:*

*80 g mittelfeine Graupen*

*1 L Wasser*

*1 1/4 L Milch*

*60 g Rosinen*

*Salz*

*Zucker*

*Rum*

*1 bis 2 Eier*

### *Zubereitung:*

*Graupen waschen und einen Tag einweichen.*

*Die Graupen dann mit dem Einweichwasser aufsetzen, Milch und Rosinen dazu geben. Die Suppe mit Salz, Zucker und Rum abschmecken. Zum Schluss das Eigelb einrühren und den Eischnee als Klößchen obendrauf.*