

## **Holunderbeersuppe (Fleederbeersupp)**

500 g säuerliche Äpfel  
ger. Schale 1 unbeh. Zitrone  
Zitronensaft  
Zimt  
50 - 60 g Sago  
2 l Fliederbeersaft (Holunderbeersaft)  
Zucker oder Puderzucker  
ca. 1/8 l Rum

Äpfel waschen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in feine Spalten schneiden. Mit etwas Zitronensaft beträufeln, mit Zimt bestreuen und durchmischen.

Den Fliederbeersaft mit der abgeriebenen Zitronenschale aufkochen, den Sago einstreuen und unterrühren. Die Äpfel dazugeben und mit dem Sago gar ziehen lassen. Zuletzt die Suppe mit Rum und Zucker abschmecken.

Anstelle der Äpfel kann man frische oder gekochte Quitten verwenden.