



# Westfälische Brotsuppe

## Zutaten:

- 125 g altes Weißbrot
- 125 g altes helles Graubrot
- 1 Zimtstange
- ½ l Wasser
- ½ l Weißwein
- 4 Eigelb
- 3-4 EL Zucker
- 125 g Rosinen

## Zubereitung:

Die Rosinen in 3 EBl. Wein und 3 EBl. Wasser quellen lassen. Brot in kleine Stücke brechen, mit ½ l Wasser und der Zimtstange 15 Minuten kochen. Suppe durch ein Sieb rühren und den Wein zufügen. Brotsuppe nochmals aufkochen, vom Herd nehmen und das mit Zucker geschlagene Eigelb einrühren. Zuletzt die Rosinen zugeben.

**Tipp:** Man kann auch Rosinen mitkochen.