

# Biber

VERANSTALTUNGSMAGAZIN

TICKET-HOTLINE  
0391/5999-700

[www.bibermagazin.de](http://www.bibermagazin.de)

29.8.-6.9.  
2013

TIPPS | TRENDS | TERMINE | KINO



IN DICHTERS MUNDE

## Holunderbeersuppe

Erwin Strittmatter schwärmte von den dunklen Beeren

„Die Holunderbeeren sind reif“, schrieb der Schriftsteller Erwin Strittmatter (1912 bis 1994) im „Schulzenhofer Kramkalender“. „Wir reiten heim und kochen Holunderbeersuppe. Wir essen sie mit Semmelbröseln. Wärme durchzieht uns. Das Herz schlägt schneller. Der Sommer steigt uns noch einmal ins Blut. Er saß in den schwarzen Holunderbeeren.“

So geht Holunderbeersuppe:

Saft und 0,45 l Wasser im Topf kurz aufkochen. Puddingpulver im Restwasser anrühren. Vanillezucker zum kochenden Saft geben, ebenso das angerührte Puddingpulver. Alles etwa zwei Minuten kochen lassen. Die in Spalten geschnittenen Äpfel zugeben. Alles auskochen lassen. Wenn die Suppe abgekühlt ist, in den Kühlschrank stellen. Die Suppe eiskalt servieren.

Die Suppe kann wie bei

### Zutaten

1,5 l Holunderbeersaft,  
0,5 l Wasser,  
4 geschälte Äpfel,  
4 Packungen Vanillezucker,  
1 Packung Vanille-Puddingpulver

Strittmatter auch mit Semmelbröseln gereicht werden. Auch erkalteter Grießpudding kann in großen Flocken dazu gegeben werden. (rpr)