

# Geeister „Germknödel“ mit Holunderblütensuppe

Bild: Colourbox



## Holunderblütensirup ansetzen:

30 Stk. Holunderblüten  
2l Wasser  
2 kg Zucker  
3 Zitronen in Scheiben geschnitten  
60g Weinsäure oder Zitronensäure

Alle Zutaten in einem großen Gefäß vermengen und 14 Tage ziehen lassen. Öfter mal umrühren.

Danach durch ein Sieb seihen und in Flaschen abfüllen.

Kühl und dunkel lagern.

## Für den geeisten Germknödel:

4 Silikonformen halbrund mit mindestens 8cm Durchmesser.  
0,5l-1l frisches cremiges Vanilleeis aus dem Eisgeschäft  
je nach Größe der Silikonform  
4 El Powidl zum füllen  
100g gemahlener Mohn mit Staubzucker vermischt

Die Formen im Tiefkühler vorkühlen, danach mit dem Vanilleeis füllen, eine kleine Vertiefung machen und den Powidl einfüllen, Vanilleeis wieder draufstreichen und im Tiefkühler gut durchkühlen lassen.

In einem Suppenteller den Knödel anrichten mit Mohnzucker bestreuen, Holundersirup rundherum gießen und mit Himbeeren und frischen Holunderblüten garnieren