



Spätzli-Knöpfli

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

Zutaten

400 g Knöpfli Mehl
1 TL Salz
1,5dl Milchwasser bestehend aus Wasser und Milch je zur Hälfte.
3 frische Eier

Zubereitung

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. In der Mitte eine Mulde eindrücken. Milchwasser und Eier verrühren, nach und nach unter Rühren in die Mulde gießen, mit einer Kelle mischen und so lange klopfen, bis der Teig glänzt und Blasen wirft. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. quellen lassen. Teig portionenweise durchs Knöpfli Sieb ins leicht siedende Wasser streichen, Knöpfli ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen mit Alufolie zugedeckt warm stellen.

Spätzli im Backofen warm stellen