



Vollkornknöpfli

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

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

250 gr. Vollkornmehl
1 dl Milch lauwarm
3 Eier

Das Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Vertiefung eindrücken. Die Milch und die aufgeschlagenen Eier hineingeben und mit dem Mehl verrühren. Wenn nötig etwas Wasser begeben. Den Teig tüchtig schlagen, bis er Blasen wirft

Anschliessend durch ein Knöpflesieb in siedendes Salzwasser streichen. Sobald die Knöpfli obenauf schwimmen, herausnehmen, in kaltem Wasser sofort abkühlen, dann abtropfen lassen.

1 EL Butter

Vor dem Servieren noch einmal kurz in leicht gesalzenes Wasser geben. Abtropfen lassen und in Butter schwenken.