

KNÖPFLITEIG FÜR KNÖPFLI UND SPÄTZLI

milch
lait
latte

Milchprodukte
passen immer.



Vertrauenswürdige Produktion

Zutaten

Zubereitung: ca. 20 Minuten

Ruhen lassen: ca. 30 Minuten

Für 4 Portionen

Teig:

300 g Mehl

1 TL Salz

3 Eier

1,5 dl Wasser

1 EL Öl

2-3 l Wasser

2 EL Salz



Zubereitung

- 1 Alle Zutaten für den Teig vorbereiten.
- 2 Mehl und Salz mischen, eine Mulde formen.
- 3 Die Eier mit Wasser und Öl verquirlen.
- 4 Zum Mehl giessen und verrühren.
- 5 Den Teig klopfen, bis er Blasen wirft und glatt ist.
- 6 Den Teig zugedeckt mindestens 30 Minuten ruhen lassen.
- 7 Das Wasser mit Salz aufkochen.
- 8 Den Teig portionenweise auf das Knöpfli sieb geben und mit der Teigkarte durch die Löcher streichen.
- 9 Die Knöpfli im leicht kochenden Wasser ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche sichtbar sind. Mit Schaumkelle herausheben, gut abtropfen lassen und in vorgewärmter Platte anrichten. Im Ofen bei 100 °C warm halten.

Mit 250 g Mehl und 50 g Griess haben Knöpfli mehr Biss.

Für Spinatknöpfli: Dem Grundteig 200 g blanchierten, gehackten Spinat beifügen.

milch
lait
latte