Knöpfli von Plume

Mengen für 53 Personen

6.63 kg Mehl	
106 g Salz	Salz und Mehl in einer Schüssel mischen.
3.31 Liter Wasser	lauwarm
53 Stück Eier	Das lauwarme Wasser und die Eier in einem Messbecher verquirlen, zum Mehl geben und alles mischen, Teig kurz klopfen. Zugedeckt 3-4 Stunden quellen lassen
31.8 Liter Wasser	reichlich Wasser gesalzen. Mengenangabe nicht relevant.. aufkochen, Teig portionsweise ins Knöpflisieb füllen, mit dem Teighorn durch die Löcher streichen. Sobald die Knöpfli an der Oberfläche schwimmen, mit Schaumkelle herausnehmen, abtropfen, in vorgewärmte Platte anrichten.
3.31 kg Reibkäse	Jede angerichtete Knöpfliportion damit bestreuen, im leicht vorgewärmten Ofen warm stellen.