



# Knöpfli

von Alina Burri

Mengen für 10 Personen

Für ein Lager mit Kinder und Jugendlichen

Quelle: [https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/HWL\\_TEIG1996\\_03/knoepfli-spaetzli/](https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/HWL_TEIG1996_03/knoepfli-spaetzli/)

800 g Knöpflimehl

3.0 TL Salz Mit dem Mehl mischen, eine Mulde formen.

8.0 Stück Eier

4.0 dl Milch

4.0 EL Öl Mit den Eier und der Milch verquirlen, zum Mehl geben und verrühren. Teig klopfen, bis er Blasen wirft und glatt ist.

Den Teig zugedeckt mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

Reichlich Salzwasser aufkochen.

Den Teig portionenweise auf das Knöpfli sieb geben und mit der Teigkarte durch die Löcher streichen.

Die Knöpfli/Spätzli 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.