

Knöpfli

von Moritz Kobel

Mengen für 10 Personen

Tags: Vegetarisch

Gewürze: Salz

Ausrüstung: Knöpflesieb, Schaumkelle

500 g Mehl	
250 g Knöpflimehl	
11.2 g Salz	alles in einer Schüssel mischen, in der Mitte eine Mulde eindrücken
1.88 dl Wasser	
1.88 dl Milch	
7.5 Stück 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
	Den Teig portionenweise durchs Knöpflesieb ins leicht siedende Salzwasser streichen. Knöpfli ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und gut abtropfen.