



# Knöpfli

von Moritz Kobel

Mengen für 75 Personen

Tags: Vegetarisch

Gewürze: Salz

Ausrüstung: Knöpflesieb, Schaumkelle

3.75 kg Mehl

1.88 kg Knöpflimehl

84 g Salz

alles in einer Schüssel mischen,  
in der Mitte eine Mulde eindrücken

1.41 Liter Wasser

1.41 Liter Milch

56.3 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.