

Kürbisknöpfli von Moritz Kobel

Mengen für 10 Personen

500 g Mehl	
500 g Kürbis	fein gerieben
250 g Knöpflimehl	
13 g Salz	Salz, Kürbis, Knöpflimehl und Mehl in einer Schüssel mischen. In der Mitte eine Mulde eindrücken
375 g Rahmquark	
8.0 Stück Eier	Eier und Rahmquark 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. 30min quellen lassen.
6.0 Liter Wasser	reichlich Wasser gesalzen. Mengenangabe nicht relevant.. aufkochen, Teig portionsweise ins Knöpflesieb füllen, mit dem Teighorn durch die Löcher ins leicht siedende Wasser streichen. Sobald die Knöpfli an der Oberfläche schwimmen, mit Schaumkelle herausnehmen, abtropfen, in vorgewärmte Platte anrichten.