Späzli von Balu

Mengen für 10 Personen

1.0 kg Weissmehl	Mehl und Salz mischen, eine Mulde formen.
3.0 TL Salz	
10 Stück Eier	Die Eier mit Wasser und Öl verquirlen
5.0 dl Wasser	
3 cl Olivenöl	

Den Teig klopfen, bis er Blasen wirft und glatt ist.

Den Teig zugedeckt mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

Das Wasser mit Salz aufkochen.

Den Teig portionenweise auf das Knöpflisieb 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