

# Knöpfli- und Spätzliteig

(reicht als Beilage für 8 Personen)

Zutaten:

400g Weismehl

200g Knöpflimehl

1 ½ Teelöffel Salz

6 frische Eier

3dl Milchwasser (halb-halb)

Butter zum anbraten

- Mehl und Salz in einer Schüssel mischen, Mulde machen
- Milchwasser und Eier verrühren
- Mit einer Kelle klopfen bis sich Blasen bilden (nicht an den Händen)
- Zugedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten gehen lassen
- Reichlich Salzwasser aufkochen
- Knöpflesieb kalt abspülen, Teig portionenweise durchs Sieb streichen
- Knöpfli mit der Schaumkelle aus dem Wasser fischen, im Löffelsieb abtropfen
- Nach Belieben kurz anbraten