

Bio Chnöpfliteig

Geheimrezept



Vor- und Zubereitung: 20 min
Aufgehen lassen: 30 min
Kochen: 30 min

Zutaten für 2 Personen

200g Bio Chnöpflimehl
2 Bio Eier
1dl Wasser
4g Salz



Zubereitung

Mehl und Salz vermischen, Eier verquirlen und zum Mehl geben. Das Wasser hinzufügen und alles glatrühren. Den Teig mit einer Holzkelte klopfen, bis er glatt ist und Blasen zeigt.

Wenn mehr Eier verwendet werden, muss der Teig auch mit mehr Wasser dünn gehalten werden.

Aufgehen lassen

Den Teig zugedeckt stehen lassen für ca. 30 Minuten.

Kochen

Wasser mit Salz in einer Pfanne zum Sieden bringen. Den Teig durch ein Chnöpflisieb oder über ein Spätzlibrett ins kochende Wasser schaben.

Sobald die Chnöpfliteig an der Oberfläche schwimmen, mit der Schaumkelle herausnehmen und in einem Sieb gut abtropfen lassen.

Die Chnöpfliteig servieren oder nach Belieben zunächst in der Pfanne goldbraun anbraten.

En Guete!

