

Rezept für Knöpfleteig

Zutaten

500 g	Mehl
4	Eier
1	gestrichener Kaffeelöffel Salz
3-4 dl	Milchwasser (kalt)
2	Esslöffel Oel

Eier, Salz, Milchwasser und das Oel gut verrühren und dann das Mehl dazugeben. Die Masse mit einer Lochkelle schlagen bis es Blasen gibt. Den Teig ca. 1 Stunde ruhen lassen.

Viel Wasser, dem man 3 - 4 Esslöffel Oel und etwas Salz beigibt, zum Sieden bringen. Eine Portion Teig ins Knöpflesieb geben und im kochenden Salzwasser einmal aufkochen lassen. Knöpfe herausnehmen und an die Wärme stellen und so fortfahren bis der Teig aufgebraucht ist.

Nach Belieben kann man die Knöpfe mit kaltem Wasser abbrausen und nachher in Butter heiss machen. Evt. mit geriebenem Käse servieren.

Guten Appetit.