



Mühle Kleeb AG

3418 Rüegsbach Tel. 034-461 14 11

Knöpfli - Rezept

Zutaten für 4-5 Personen

400 g	Knöpflimehl (im Mühlenladen erhältlich)
4	Eier
2 Teelöffel	Salz
2 dl	Wasser

Zubereiten

Knöpflimehl und Salz in eine Schüssel geben. Eier und Wasser im Massbecher gut mischen. Knöpflimehl mit der Flüssigkeit von der Mitte aus anrühren. Teig klopfen, bis er glatt ist, Blasen wirft und in Fetzen von der Kelle reisst. Bei Zimmertemperatur ca. 30 Minuten zugedeckt ruhen lassen. Die Knöpfli durch ein Knöpfli sieb in kochendes Salzwasser schaben. Sobald die Knöpfli an der Oberfläche auftauchen, die Knöpfli mit einer Schaumkelle abschöpfen und in ein Sieb geben. Kurz in Butter anbraten, oder im Ofen warm stellen (ein paar Butterflöckli auf die Knöpfli geben).