



Chnöpfli



für 4 Personen :

2	Eier
1,2 dl.	Milchwasser
1/2 TL	Salz
250 g	Chnöpflimehl
	Butter

- Eier, Milchwasser und Salz zusammen verquirlen, zum Mehl geben.
- Zu einem Teig rühren und schlagen bis er Blasen wirft.
- Zugedeckt ca. eine Stunde quellen lassen.
- Teig ins Chnöpfli - Sieb geben, mit dem Teigschaber ins kochende Salzwasser streichen. Die Chnöpfli sind gar, wenn sie wieder an die Oberfläche kommen.
- Mit einer Schaumkelle abschöpfen, kalt abschrecken und trocknen.
- Vor dem Servieren kurz im Butter anbraten.