

# Knöpfli von Plume

Mengen für 60 Personen

7.5 kg Mehl	
120 g Salz	Salz und Mehl in einer Schüssel mischen.
3.75 Liter Wasser	lauwarm
60 Stück Eier	Das lauwarme Wasser und die Eier in einem Messbecher verquirlen, zum Mehl geben und alles mischen, Teig kurz klopfen. Zugedeckt 3-4 Stunden quellen lassen
36 Liter Wasser	reichlich Wasser gesalzen. Mengenangabe nicht relevant.. aufkochen, Teig portionsweise ins Knöpflesieb füllen, mit dem Teighorn durch die Löcher streichen. Sobald die Knöpfli an der Oberfläche schwimmen, mit Schaumkelle herausnehmen, abtropfen, in vorgewärmte Platte anrichten.
3.75 kg Reibkäse	Jede angerichtete Knöpfliportion damit bestreuen, im leicht vorgewärmten Ofen warm stellen.