

## Chnöpfli von Scoia

Mengen für 10 Personen

> Vegetarisch

> keine Nüsse

(x) Vegan

(x) Laktosefrei

Quelle: Knöpflimehl Naturaplan (Coop)

Ausrüstung: Knöpflesieb, Schaumkelle

1.25 kg Knöpflimehl	In Schüssel sieben
2.0 TL Salz	beigeben
3.75 dl Milch	
3.75 dl Wasser	
12.5 Stück Eier	Milchwasser und Eier langsam dazugiessen, mit einer Kelle mischen und so lange klopfen, bis der Teig glänzt und Blasen wirft. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30min quellen lassen.
	Teig portionenweise durch Knöpflesieb ins leicht siedende Wasser streichen. Knöpfli ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen, mit der Schaumkelle herausnehmen, abtropfen und im Ofen warm stellen.
0.00 Packung Spiessli	Dazu: - Käse (Bergkäse gerieben) - Apfelmus - Zwiebelringe