

Chnöpfli (Vegan/ Laktosefrei) von Scoia

Mengen für 10 Personen

- > Vegetarisch
- > keine Nüsse
- > Vegan
- > Laktosefrei

Quelle: Migusto

875 g Knöpflimehl	
5.0 g Maisstärke/Maizena	5 EL!
3.75 TL Salz	
* 0.75 g Kurkuma	Mehl, Stärke, Salz und Kurkuma mischen.
8.75 dl Hafermilch	
5.0 cl Olivenöl	5 EL!
	Haferdrink und Öl dazugeben. Zu einem zähflüssigen Teig rühren. Reichlich

Haferdrink und OI dazugeben. Zu einem zahflussigen Teig ruhren. Reichlich Salzwasser aufkochen. Teig durch ein Spätzlisieb ins kochende Wasser streichen. Sobald die Spätzli an die Oberfläche steigen, mit einer Lochkelle herausheben.

^{*} angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g