

# Knöpfli von Plume

Mengen für 10 Personen

1.25 kg Mehl	
20 g Salz	Salz und Mehl in einer Schüssel mischen.
6.25 dl Wasser	lauwarm
10 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
6.0 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.
625 g Reibkäse	Jede angerichtete Knöpfliportion damit bestreuen, im leicht vorgewärmten Ofen warm stellen.