

# Knöpfli

von Moritz Kobel

Mengen für 30 Personen

Tags: Vegetarisch

Gewürze: Salz

Ausrüstung: Schaumkelle, Knöpflesieb

1.5 kg Mehl	
750 g Knöpflimehl	
33.6 g Salz	alles in einer Schüssel mischen, in der Mitte eine Mulde eindrücken
5.63 dl Wasser	
5.63 dl Milch	
22.5 Stück Eier	verrühren, nach und nach unter Rühren in die Mulde giessen, mit einer Kelle mischen und so lange klopfen, bis der Teig glänzt und Blasen wirft. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. quellen lassen
	Den Teig portionenweise durchs Knöpflesieb ins leicht siedende Salzwasser streichen. Knöpfli ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und gut abtropfen.