

Knöpfli nature für Durchschnittsesser von navajo

Mengen für 35 Personen

1.75 kg Mehl	
875 g Knöpflimehl	
8.75 TL Salz	Salz und Mehl in einer Schüssel mischen.
7.0 dl Milch	
6.125 dl Wasser	lauwarm, mit Milch mischen
26.3 Stück Eier	verrühren, mit Milchwasser mischen, nach und nach unter Rühren in die Mulde giessen, mit einer Kelle mischen und so lange klpfen, bis der Teig glänzt und Blasen wirft. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten quellen lassen.
21 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.