



## Spätzli von lilifee

Mengen für 10 Personen

Mehl, Knöpfliemehl und Salz in einer Schüssel mischen, in der Mitte eine Mulde eindrücken. Milchwasser mit den Eiern verrühren, nach und nach unter Rühren in die Mulde giessen, alles mischen und so lange klopfen, bis der Teig Blasen wirft. Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. quellen lassen.

Durch Sieb in siedendes, gesalzenes Wasser streichen.

Sobald die Spätzli an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, warm stellen.

Variationen:

- Bärlauchspätzli (Bärlauchpesto der Teigmasse hinzufügen)
- Kürbisspätzli (Kürbispüree herstellen und der Teigmasse hinzufügen)

Quelle: <https://fooby.ch/de/rezepte/14312/spaetzli?menge=15>

---

750 g Weismehl

---

375 g Knöpfliemehl

---

2.75 TL Salz

---

2.8 dl Hafermilch

---

2.8 dl Wasser