

Spätzle

Zutaten

Menge	Einheit	Bezeichnung
500	g	Mehl
250	g	Wasser
6		Eier

Portionen: 4

Zubereitung

Alle Zutaten miteinander in der Küchenmaschine oder mit dem Handrührgerät verrühren, bis der Teig Blasen schlägt.

Masse durch eine Spätzlepresse oder Passiermühle in siedendes Wasser pressen. Spätzle abschöpfen, wenn sie an der Wasseroberfläche treiben.

Stärke bei Bedarf in klarem Wasserbad abspülen. Spätzle abtropfen lassen.

Hinweise

Für handgeschabte Spätzle 50g Wasser und 1 Ei weniger verwenden.

[Klassiker](#), [vegetarisch](#)

From:

<https://www.matthias.moorkamp.info/> - **Swap Space**

Permanent link:

<https://www.matthias.moorkamp.info/rezepte:beilagen:spatzle?rev=1696342427>

Last update: **2023/10/03 16:13**

