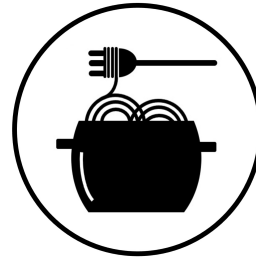
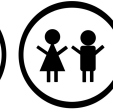


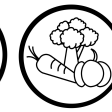
Spätzli-Teig



Vorbereitung
30 Minuten



Kinder
mögen es



Vegi



30 Minuten
Kalt stellen



Thermomix®
geeignetes Rezept

4 Portionen
und mehr

300g Spätzli-Mehl
1 TL Salz

Spätzli-Mehl mit dem Salz vermengen.

6 Eier
½ dl Milch
1EL Kirsch
1dl Mineralwasser

Eier aufschlagen und mit Milch, Kirsch und Mineralwasser mit einem Stabmixer pürieren oder im TM 10 Sekunden auf Stufe 8 mischen.

Mehl hinzusieben und mit einer Kelle verrühren. In einer Knetmaschine vermengen oder im TM mit der Knetfunktion 2 Minuten kneten. Der Teig sollte zäh sein und Blasen bilden. Ist die Konsistenz nicht zäh genug, Mineralwasser hinzufügen; ist er zu flüssig, Mehl ergänzen. Die Mengenangaben variieren je nach verwendetem Mehl für die Spätzli.

Den Teig mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

Salz

Anschliessend Salzwasser in einem grossen Topf zum Sieden bringen. Den Teig portionsweise durch ein Spätzlisieb in das siedende Wasser drücken oder vom Spätzlibrett schaben. Die Spätzli im siedenden (nicht kochenden) Wasser garen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und in einem Becken mit kaltem Wasser abschrecken.

Butter

Die Spätzli in Butter in einer Bratpfanne goldbraun braten und heiss servieren, und oder mit Rahm und Käse verarbeiten.

Du kannst grössere Mengen zubereiten und sie einfrieren oder einige Tage im Kühlschrank aufbewahren.

