



Hofladen Dinhard

Huusgmachtli Knöpfli

150 g	Mehl (Weiss-, Buure- oder Dinkelmehl)
150 g	Chnöpfliemehl
2 KL	Salz
3	Eier
1.5 dl	Wasser

Mehl und Salz in eine grosse Teigschüssel geben.

Die Eier aufschlagen und zusammen mit dem Wasser in einem Litermass vermengen.

Nun die Flüssigkeit langsam unter Rühren dem Mehl zugeben und den Teig gut „klopfen“ bis er glatt ist und Blasen wirft. Wenn er in Fetzen von der Kelle reisst, bei Zimmertemperatur mind. 30 Minuten ruhen lassen.

Eine Pfanne mit gesalzenem Wasser oder Bouillon aufkochen und die Knöpfli durch ein Knöpflibrett direkt in die Pfanne streichen(oder mit einem Knöpflihobel). Wenn die Knöpfli obenauf schwimmen, mit einer Schaumkelle in eine Schüssel geben.

Variationen:

- Knöpfli mit Reibkäse und Zwiebelschwitze überbacken. Dazu Apfelmus.
- Knöpfli einfach mit etwas Butter anbraten

En Guete!

Hofladen Dinhard, Andrea & Heinz Zürcher
www.hofladendinhard.ch