Süße Spätzle

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Nachspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig



Zutaten

250 G	griffiges Weizenmehl
140 G	Sauerrahm
3	Eier
	Salz

Zubereitung

1. Alle Zutaten für den Teig vermengen und etwa 10 Minuten rasten lassen.
2. Nach dem Rasten den Teig durch einen Spätzlehobel in gesalzenes, wallendes Wasser streichen.
3. Schwimmen die Spätzle an der Wasseroberfläche auf, mit einem Schaumlöffel abschöpfen und in kaltem Wasser abschrecken.

Die Spätzle können süß oder pikant serviert werden.

SEMINAR BÄUERINNEN