

Schepp - Klösse

Kategorien: Teigware, Nudeln

Zutaten für: 1 Rezept

300	Gramm	Mehl
3		Eier
1	Spur	Backpulver
1	Spur	Salz
1/8	Ltr.	Milch
1	Teel.	Salz

Anleitung:

Das Mehl, die Eier und die anderen Zutaten mit einem Mixer oder Handruehrgeraet gut vermischen, bis ein steifer Teig entsteht. In Einem grossen Topf Wasser mit 1/2 Salz zum Kochen bringen. Mit einem Teeloeffel kleine Kloesse vom Teig abnehmen und hineingeben. Kloesse Im offenen Topf gut ziehen lassen. Die Kloesse sind gar, wenn sie oben schwimmen.