

Spätzle



Zutaten für 6 Portionen:

600 g Dinkelmehl 630
450 g Ei (ca. 9 Eier Größe M)
Ca. 120 g Mineralwasser
(mit Kohlensäure)
10 g Salz

Rührzeiten in der Knetmaschine:

1-Gang Maschine: 5 Minuten
2-Gang Maschine: 5 Minuten schnell
NOVA: 5 Minuten Stufe 4

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

Zubereitung:

Mehl, Eier, Mineralwasser und Salz mit dem Rührpaddel zu einem Teig verarbeiten und mindestens 10 Minuten stehen lassen. Kochwasser erhitzen und mit Salz abschmecken.

Wenn das Wasser kocht, den Teig durch die Spätzlepresse drücken und in das kochende Wasser geben. Danach die Spätzle abseihen und in kaltem oder in Eiswasser abschrecken.



Spätzlepresse „Spätzleschwob“

In zwei Varianten erhältlich
unter: www.backdorf.de