

## Spätzli

Rezept für 8 Personen

### Zutaten:

500 g Mehl

in eine Schüssel geben

1.5 Tl Salz

6 Eier

5 dl Rahm

2 dl Wasser



### Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel geben. Die weiteren Zutaten hinzufügen und das Wasser dazu giessen. Alles zusammen verklopfen und mit einer Kelle zu einem feuchten Teig mischen. Den Teig solange klopfen bis er glänzt und Blasen wirft.

Mindestens ½ Stunde zugedeckt stehen lassen

In einer Pfanne ca. 2 Lt. Salzwasser zum Kochen bringen. Anschliessend den Teig durch das Spätzlisieb streichen und ins knapp siedende Wasser fallen lassen.

Die Spätzli sind gar, wenn sie an der Oberfläche schwimmen.

Die Spätzli portionenweise herausnehmen, abtropfen lassen und mit Butter vermischen.

Nach Wunsch leicht anbraten.