Chnöpfli

LINDMÜHLE
Edles aus der Ähre

Geheimrezept





Zubereitung	Ruhezeit	Kochen
20 min	30 min	30 min

Lindmühle – Mehl aus der Mühle in Birmenstorf –
für mehr Mehle, Rezepte und Geheimtipps.

lindmuehle_freizeitbackshop

Chnöpfli

Geheimrezept

LINDMÜHLE
Edles aus der Ähre

Zutaten für 2 Personen

- 200g Bio Chnöpflimehl
- 2 Eier
- 4g Salz
- 1 dl Wasser

farbige Chnöpfli

- Spinat
- Kürbis
- Safran
- Randen

Farbige Chnöpfli

Für farbige Chnöpfli mit Spinat, Randen oder Kürbis wird das Gemüse vorgängig gekocht (mit nur soviel Wasser wie notwendig) und ganz fein püriert.
Achtung, die Deziliter Gemüsepüree müssen der Wassermenge zugerechnet werden.



Zubereitung

Mehl und Salz vermischen, Eier verquirlen und zum Mehl geben. Das Wasser hinzufügen und alles glattrühren. Den Teig mit einer Holzkelle klopfen, bis er glatt ist und Blasen zeigt.

Wenn mehr Eier verwendet werden, muss der Teig auch mit mehr Wasser dünn gehalten werden.



Ruhen lassen

Den Teig zugedeckt stehen lassen für ca. 30 Minuten.



Kochen

Wasser mit Salz in einer Pfanne zum Sieden bringen. Den Teig durch ein Chnöpflisieb oder über ein Spätzlibrett ins kochende Wasser schaben.
Sobald die Chnöpfli an der Oberfläche schwimmen, mit der Schaumkelle herausnehmen und in einem Sieb gut abtropfen lassen.

Die Chnöpfli servieren.

En Guete!

Tipp: Nach dem Kochen die Chnöpfli in einer Bratpfanne goldbraun anbraten.