



Traditioneller
Klassiker

Spätzle

gehen immer

Zutaten

400g Mehl
4 Eier
65 ml Rosenhofmilch
Salz

Am besten
schmecken die Spätzle,
wenn sie noch kurz in
Butter geschwenkt
werden.



So wird's gemacht:

- 1 Mehl, Eier, Milch und Salz in zu einem glatten Teig verarbeiten.
- 2 Mit einem Spätzlehobel in kochendes Salzwasser schaben, einmal kurz aufschäumen lassen. Kurz ziehen lassen.
- 3 Wenn die Spätzle an die Wasseroberfläche kommen, die Spätzle aus dem Topf nehmen und in einem Sieb abtropfen lassen.