



Quarkknöpfli



Zutaten (4 Personen)

250 g	Quark
275 g	Mehl
½ dl	Milch
4	Eier
1 El	Salz
1 Pfanne	Salzwasser, siedend

Zubereiten

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und sehr gut vermischen. Den Teig rühren bis dieser glänzt und sich Blasen bilden. Ideal mit Küchenmaschine.

Eine grosse Pfanne mit siedendem Salzwasser vorbereiten. Den Teig nun portionenweise durch das Knöpfli sieb streichen. Sobald die Knöpfli an die Oberfläche steigen, diese mit einer Schaumkelle abschöpfen und gut abtropfen lassen. Falls die Knöpfli nicht direkt gegessen werden, diese mit kaltem Wasser abschrecken und in eine Schüssel geben.