

Dauer: Mittel

Kategorie: Hauptspeisen Nachspeisen

Saison: Ganzjährig

Für: 4 Personen

Verfasst von: Martina Höfelmaier

Zutaten

250 G griffiges Weizenmehl

140 G Sauerrahm

3 Eier

Salz

Zubereitung

1. Alle Zutaten für den Teig vermengen und etwa 10 Minuten rasten lassen.
2. Nach dem Rasten den Teig durch einen Spätzlehobel in gesalzenes, wallendes Wasser streichen.

3. Schwimmen die Spätzle an der Wasseroberfläche auf, mit einem Schaumlöffel abschöpfen und in kaltem Wasser abschrecken.

Die Spätzle können süß oder pikant serviert werden.

Für eine süße Variante in Butter-Bröseln oder einer Mohn-Buttermischung schwenken, dazu passt z.B. Apfel- oder Birnenmus, ebenso ein Beeren- oder Zwetschkenröster.

Pikante Spätzle können mit Gemüse und / oder Käse serviert werden.