

## *Knöpfli.*

für 4 Personen.

200 gr. Mehl. 1 Kl. Salz  
2 Eier, 1 dl. Milchwasser.

Mehl in Schüssel geben, Salz beifügen.

Eier und Milchwasser gut vermischen.  
Mehl mit der Flüssigkeit von der Mitte aus  
anrühren.

Teig klopfen, bis er glatt ist Blasen wirft und  
in Fetzen von der Kelle reißt.

30 Min. zugedeckt ruhen lassen,  
2 l. Wasser aufkochen, Salzen.  
Teig durch Knöpflesieb streichen,

Kochzeit 3 – 5 Min kochen lassen,  
gut abtropfen lassen und in Bratpfanne  
goldbraun Braten.