

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 Bi		

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.