

Spätzle

400 g Weizendunst in eine Schüssel geben.
(„Spätzlemehl“)
4 Eier,
120 – 150 ml Wasser,
1 geh. TL Salz und
1 Msp. Muskat zugeben und mit dem Kochlöffel oder
den Knethaken des Handrührgeräts zu
einem zähen Teig verarbeiten.
Den Teig etwa 30 Minuten ruhen lassen.

In einem Topf Wasser mit 1 EL Salz zum Kochen bringen.

Den Teig portionsweise mit einem Spätzelhobel oder einer Presse ins
Wasser geben und umrühren.

Sobald die Spätzle an die Oberfläche kommen, mit einem Sieblöffel
abschöpfen und in eine vorgewärmte Schüssel geben.

Den übrigen Teig ebenso verarbeiten

Sehr gut schmecken die Spätzle auch, wenn die Hälfte des Dunstes
durch Dinkel- oder Weizenvollkornmehl ersetzt wird.