

angelfoods Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

HAGEBUTTEN-SPÄTZLE

Zutaten für Spätzle:

50-75 g	Hagebuttenmark
300 g	Mehl
4 Stk.	Eier
2-3 EL	Butter
ca. 2DL	Wasser, lauwarm
etwas	Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Hagebuttenmark mit Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Eier und ca. 200 ml lauwarmes Wasser unterschlagen bis ein zähflüssiger Teig entsteht – kräftigiterrühren (geht auch in einer Küchenmaschine) bis Blasen entstehen. Ca. ½ Stunde ruhen lassen.

Die Spätzle mit einem Spätzlisieb oder Presse in kochendes Wasser geben. Sobald diese an die Oberfläche steigen, abgiessen und abtropfen lassen. Mit etwas Butter und nach Belieben mit verschiedenen Kernen oder Nüssen vermischen.