# Milch-Spätzle

... durch die Zugabe von Milch werden weniger Eier benötigt. Dieser Tip stammt von Olaf Baumeister.

---

**Zutaten :**
300 g Mehl Type 550
130 ml Milch
3 Eier
1 EL Butter
1 ½ TL Salz
Muskatnuss nach Geschmack

**Zubereitung:**
Mehl, Eier, Salz, Milch und etwas geriebene Muskatnuss in eine Schüssel geben und mit einem Holzlöffel vermengen, bis ein homogener Teig entsteht. Den Teig weiter mit dem Löffel schlagen, bis er Blasen wirft. Dann den Teig abgedeckt 20 Minuten ziehen lassen. Holzbrett und Teigschaber mit Wasser befeuchten und eine kleine Menge Teig, z.B. mit einem Spachtel, verstreichen. Die Fäden sollten weniger als einen halben Zentimeter dick sein. Mit einem flachen Spachtel oder Teigschaber dünne Spätzle vom Brett direkt in einen Topf mit kochendem Salzwasser schaben. Vorgang wiederholen und zwischendurch die Spätzle im Topf umrühren.

Schwimmen die Spätzle oben, aus dem Wasser nehmen und in kaltes Wasser geben. Die fertigen Spätzle aus dem Wasser nehmen und in einem Durchschlag etwas abtropfen lassen. Alles in einer Pfanne mit der Butter anbraten und noch einmal mit Salz und etwas Muskatnuss abschmecken.

**Tip:**

**Historie:**

---

Beilagen
Essen und Mehr

From:
https://www.ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
**https://www.ddws.de/beilagen:milch-spaetzle?rev=1645958843**

Last update: **25.03.2022 18:16**