

# Eierspätzle

Beliebte, klassische Beilage zu Braten oder für Käsespätzle!  
Für dieses Rezept gibt es eine Videoanleitung!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei, fruktosearm



Für 4 Personen

4 Eier (Größe L)

180g glutenfreies Mehl (ich verwende Mehl Farine von Schär)

Salz

Salzwasser zum Kochen

1. Das Mehl in eine Schüssel sieben.
2. Die Eier und Salz hinzufügen und mit dem Handrührgerät verrühren. Den Teig 30 Minuten ruhen lassen.
3. Anschließend nochmals durchrühren. Der Teig soll eine zähe Konsistenz behalten, sonst zerfallen die Spätzle im Wasser. Bei Bedarf etwas Mehl unterrühren.
4. Das Salzwasser in einem hohen Topf zum Kochen bringen und den Teig portionsweise hinein „hobeln“ bzw. mit einer Spätzlepresse hineindrücken. Wenn die Spätzle an der Oberfläche schwimmen, mit dem Schaumlöffel herausnehmen und in einen Topf mit Siebeinsatz geben. Rasch mit kaltem Wasser abschrecken und warm stellen.