

Tanjas Spätzle

Der Beitrag enthält Werbung für *Tanjas glutenfrei*.

Köstlicher Spätzle-Genuss, so unkompliziert und kinderleicht! Die Mehlmischung für Spätzle von *Tanjas glutenfrei* bringt im Nu unsagbar köstliche Spätzle hervor und die Verarbeitung ist denkbar einfach. Zudem beinhaltet die Mehlmischung ausgewählte Zutaten ohne versteckte Inhaltsstoffe! Übrigens, die delikaten Spätzle können bestens auf Vorrat zubereitet werden und schmecken auch ohne Ei grandios! Das eifreie Rezept ist bald

HIER notiert



Glutenfrei, weizenfrei, maisfrei, laktosefrei, milchfrei.
Eifrei siehe Tipp am Rezeptende



Für 2 – 3 Portionen

250g (1 Packung) „[Meine liebste Mehlmischung – SPÄTZLE](#)“ von *Tanjas glutenfrei*

2 Eier Gr. M

100g Wasser

1,5 TL (6g) Salz

1. Mehlmischung, Eier, Wasser und Salz in eine Rührschüssel geben und mit einem Schneebesen einen klümpchenfreien Teig herstellen.

2. Den Teig bei Zimmertemperatur, abgedeckt mit einem Geschirrtuch, 30 Minuten ruhen lassen.

3. Einen großen Kochtopf mit 2 L Wasser befüllen und zum Kochen bringen.

4. Den Teig portionsweise in einem Spätzlehobel oder einer Spätzlereibe einfüllen und in das siedende Wasser geben.
5. Binnen weniger Sekunden schwimmen die Spätzle an der Wasseroberfläche. Nun die Spätzle sofort mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen und dabei etwas abtropfen lassen.

Eifrei – Tipp: Das Rezept ist bald HIER notiert.

