

Posten 6 - Rezept

Aufgaben

Wir schauen uns das folgende Rezept an:

Knöpfli und Spätzli

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Quellen lassen: ca. 30 Min.

Beilage für 4 Personen (ergibt ca. 850 g)

Vorbereiten: Ofen auf 60 Grad vorheizen, Schüssel und Teller vorwärmen.

200 g **Mehl**
100 g **Knöpfli-Mehl**
 $\frac{3}{4}$ Teelöffel **Salz**

alles in einer Schüssel mischen, in der Mitte eine Mulde eindrücken

$1\frac{1}{2}$ dl **Milchwasser**
($\frac{1}{2}$ Milch / $\frac{1}{2}$ Wasser)
3 **frische Eier**

verrühren, nach und nach unter Rühren in die Mulde giessen, mit einer Kelle mischen und so lange klopfen, bis der Teig glänzt und Blasen wirft. Zuge- deckt bei Raumtemperatur ca. 30 Min. quellen lassen

Salzwasser, siedend

Teig portionenweise (in 3–4 Portionen) verarbeiten (Knöpfli Bild 1, Spätzli Bild 2). Sobald eine Portion verarbeitet ist und an die Oberfläche steigt, mit einer Schaumkelle herausnehmen, in ein Sieb geben, gut abtropfen, warm stellen

- Berechnen Sie die Zutatenmengen, falls für alle im Raum Anwesenden gekocht werden soll.
- Können Sie die Zutatenmengen mit einer Formel notieren, sodass für eine beliebige Personenzahl einfach die korrekte Menge berechnet werden kann?