

Safran-Knöpfli



Rezept

1. Wasser, Quark, Eier und Safran in den Mixtopf geben und **10 Sekunden / Stufe 4** mischen.
2. Knöpflimehl, Weissmehl und Salz hinzugeben und **2 Minuten / Teigstufe** mischen.
3. Am Schluss alles nochmals **8 Sekunden / Stufe 7** mischen.
4. Den Teig in eine Schüssel umfüllen, und nach Möglichkeit ca.30 Minuten ruhen lassen.
5. Ein Topf Salzwasser zum Kochen bringen, den Teig durch ein Knöpfli sieb ins leicht siedende Salzwasser streichen.
6. Die Knöpfli ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen und mit einer Schaumkelle herausnehmen.
7. Die Knöpfli entweder direkt servieren, oder in kaltem Wasser abschrecken und bei Gebrauch in heisser Butter rundherum anbraten.

Zutaten

100 g Wasser
150 g Magerquark
3 Eier
1 Briefchen Safran
100 g Knöpflimehl
200 g Weissmehl
1 TL Salz