Rezept

Selbstgemachte Butterspätzle

Ein Rezept von Selbstgemachte Butterspätzle, am 08.10.2026

Zutaten

	Salz
2	Eier
100 g	Butter
500 g	Mehl
	gut 1/4 l Milch
	Muskatnuss, frisch gerieben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 460 kcal

Zubereitung

1. In einem weiten Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und leicht salzen. Das Mehl mit den Eiern, 1/2 Teelöffel Salz und soviel Milch verrühren, bis ein glatter und zähflüssiger Teig entsteht. Zugedeckt 5 Min. ruhen lassen.

2. Den Teig nach und nach durch eine Spätzlepresse ins kochende Salzwasser drücken. Sobald die Spätzle an der Oberfläche schwimmen, mit einem Schaumlöffel herausheben und in kaltem Salzwasser abschrecken. Wenn alle Spätzle fertig sind, abgießen und abtropfen lassen.

3. In einer Pfanne die Butter erhitzen und die Spätzle darin kurz schwenken. Mit Muskat würzen.