

Rezept

# Spätzle mit Mohn

Ein Rezept von Spätzle mit Mohn, am 29.09.2023

## Zutaten

**300 g** Mehl

Salz

**75 g** Zucker

**3** Eier (Größe M)

**100 g** Butter

**75 g** Mohn (frisch gemahlen oder küchenfertig vakuumverpackt)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 660 kcal

## Zubereitung

1. Für die Spätzle das Mehl mit etwa 100 ml kaltem Wasser, den Eiern und 1 Prise Salz zu einem glatten, zähflüssigen Teig verrühren. Den Backofen auf 75° (Umluft: 50°) vorheizen, eine Schüssel darin vorwärmen.
2. Reichlich Wasser aufkochen lassen, salzen. Den Teig durch eine Spätzlepresse portionsweise ins kochende Wasser drücken oder jeweils etwas Teig auf ein nasses Holzbrett streichen und mit einem immer wieder angefeuchteten Messer schmale Streifen ins kochende Wasser schieben. Sobald die Spätzle an der Oberfläche schwimmen, mit einem Schaumlöffel herausheben, abtropfen lassen und in der Schüssel im Ofen warm stellen.
3. Nebenbei in einem Töpfchen die Butter zerlassen, 3-4 EL Wasser dazugeben, den Zucker einrühren und schmelzen lassen. Den Mohn einrühren und in 3-4 Min. erhitzen.
4. Die Spätzle auf Teller verteilen und mit der heißen Mohnbutter übergießen, gleich servieren.