

# Safran Spätzli/ Knöpfli

## Zutaten

Für 4 Personen

- 2 Eier
- 1 KL Salz
- 2 dl Milch / Wasser
- 1/4 KL Safran
- 300 g Mehl, kann auch Knöpfli Mehl verwendet werden



## Zubereitung

Eier, Salz und die halbe Menge Milch Wasser gut verrühren.  
Safranfäden im Mörser zermahlen und mit der restlichen Milch Wasser Flüssigkeit auflösen.  
Die gesamte Flüssigkeit vermischen und gut verrühren.  
Mehl dazu geben, den Teig rühren bis er Blasen wirft und geschmeidig ist.

Teig 10-15 Minuten ruhen lassen.

In einer grossen Pfanne reichlich Salzwasser kochen. Den Teig Portionenweise auf das Knöpfli Sieb geben und mit dem Teigschaber durch die Löcher streichen. Die Knöpfli/Spätzli im leicht siedenden Wasser ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche sichtbar sind.  
Mit der Schaumkelle herausnehmen und gut abtropfen lassen. Auf eine vorgewärmte Platte anrichten und im Ofen bei 100°C warmhalten.

Bemerkung: Die Dosierung der Safranfäden können je nach Vorliebe mehr oder weniger Dosierte werden

Ä GUETÄ

Schneiders-Safran  
Gummösli 94, 3663 Gurzelen  
Tel. +41 79 732 45 03  
info@schneiders-safran.ch  
www.schneiders-safran.ch