

MehlklöÙe mit Apfelkompott

Zutaten:

- 40 g Butter oder Margarine
- 2 Eier
- 1 TeelöÙel Salz
- 400 g Weizenmehl
- 1 gestrichener TeelöÙel Backpulver
- 1/4 l Milch
- 30 g Butter zum Rösten
- 20 g Semmelmehl

Man rührt das Fett schaumig, gibt die Eier, das Salz, nach und nach abwechselnd mit der Milch das mit Backpulver gemischte und gesiebte Mehl hinzu. Der Teig wird mit einem RührlöÙel so lange geschlagen, bis er Blasen wirft. Man sticht mit einem in heißes Wasser getauchten EßlöÙel KlöÙe ab und kocht sie in siedendem Salzwasser bei mittlerer Hitze gar.

Sie werden mit geröstetem Semmelmehl angerichtet und zu Apfelkompott oder Backobst gereicht.

Die Kochzeit beträgt ca. 10 Minuten

Öffnungszeiten

November bis März:

Mo - Fr: 09.00 Uhr bis 17.00 Uhr
Sa: 10.00 Uhr bis 13.00 Uhr

April bis Oktober:

Mo - Fr: 09.00 bis 18.00 Uhr
Sa: 10.00 Uhr bis 14.00 Uhr

Juli und August zusätzlich:

So: 10.00 Uhr bis 12.30 Uhr