

Urkorn Spätzle

Zutaten

450 g	Einkorn Vollkornmehl „extrafein“
100g	Emmer oder Khorasan Vollkornmehl „extrafein“
6	Eier
200ml	Wasser
1 TL	Salz



Zubereitung

Im Thermomix

- Alle Zutaten in den Mixtopf geben und 1,5 Minuten auf Teigstufe vermengen. Achte darauf, dass der Teig nur so lange geknetet wird, bis er eine homogene Masse bildet. Nicht länger!
- 5 Liter Wasser in einem Topf erhitzen und 2 TL Salz hinzugeben.
- Den Teig mit einer Spätzlespresse in das kochende Wasser drücken.
- Sobald die Spätzle aufschwimmen, mit einem Schaumlöffel herausnehmen.
- Die Spätzle mit heißem Wasser abspülen und entweder sofort servieren oder auf einem Backblech zum Auskühlen ausbreiten.

Mit der Küchenmaschine

- Alle Zutaten in eine Schüssel geben und ca. 3 Minuten auf mittlerer Stufe vermengen.
- Den Teig etwa 30 Minuten quellen lassen.
- 5 Liter Wasser in einem Topf erhitzen und 2 TL Salz hinzufügen.
- Den Teig mit einer Spätzlespresse in das kochende Wasser drücken.
- Wenn die Spätzle aufschwimmen, mit einem Schaumlöffel herausnehmen.