

VANILLE-KNÖPFLI**Beilage für 4 Personen**

 **Zubereitungszeit:** ca. 40 Min.+ 15 Min. ruhen lassen
 **Aufwand:** braucht etwas Zeit

Zutaten:

1 1/2 Vanilleschoten
 2 EL Butter
 200 g Weissmehl
 4 grosse Eier
 Salz, Pfeffer

Es kann sein, dass in diesem Rezept die Reihenfolge der Zutaten nicht mit den Anweisungen in den Rezept-Steps übereinstimmen. Dafür entschuldigen wir uns und dürfen Ihnen aber mitteilen, dass dies innert Kürze behoben sein wird.

1 Mehl und Eier zu einem Teig verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vanilleschoten längs halbieren, Mark herauskratzen und dazugeben. Schoten beiseite legen. Teig mit einer Kelle so lange schlagen, bis er Blasen wirft. 15 Minuten ruhen lassen.

2 Knöpfliteig in zwei Portionen durch das Knöpflesieb in kochendes Salzwasser streichen. Aufkochen. Knöpfli herausheben, eiskalt abschrecken und gut abtropfen lassen. Zum Servieren die Butter aufschäumen. Vanilleschoten kurz darin braten. Knöpfli dazugeben und weiterbraten, bis alles gut heiss ist. Mit Salz abschmecken.

TIPP Passt zu Ragout, Schmorbraten und Geflügel.

Veröffentlicht in Ausgabe 03/2006 auf Seite 66

Nährwerte

Kalorien: 1300 kj / 310 Kcal
Fett: 11 g

Eiweiss: 13 g
Kohlenhydrate: 37 g

Ihre Optionen zu diesem Rezept

Exklusiv für Abonnenten


 [Rezept zu meiner Sammlung hinzufügen](#)

Ohne Abo

 [In den Einkaufszettel](#)

 [Einkaufszettel drucken](#)

 [Rezept drucken](#)

 [Rezept verschicken](#)