



PHOTO © ALTENGARTEN.DE

Milchspätzle

DIE SÜSSE VARIANTE

ZUTATEN

Butter
Mehl
1 l Milch
3 Eier

WAHLWEISE ZUM GARNIEREN

Apfelmus
Dörrobst
Zimt
Zucker

ZUBEREITUNG

Zuallererst bereitet man die Spätzle zu oder kauft eine gute Fertigvariante vom Markt oder aus dem Kühlregal.

Dann lässt man einen Löffel Mehl in Butter goldgelb werden und löscht das Ganze mit einem Liter heißer Milch ab. Kurz vor dem Aufkochen werden 3 zerschlagene Eier daruntergezogen. Dann wird die Soße sofort über die heißen Spätzle gegeben und serviert.

Dazu kann man Apfelmus oder abgekochtes Dörrobst geben. Zucker und Zimt nicht vergessen!

Aus: Schwäbische Spätzlesküche, 1983 Ruoss Verlag, Neu-Ulm (gekürzt)

RÜDIGER SCHINK
RS POS, Moers
Wurzeln in Deutschland