



- ♥ 250 g - 270 g Weizenmehl, griffig
- ♥ 1 Ei
- ♥ 250 g Milch
- ♥ 1 TL Salz
- ♥ 3 EL Öl

1. Mehl, Ei, Milch, Salz und Öl in den Mixtopf geben, 10 Sek./ Stufe 3 mischen.
2. In einem Topf (25 cm) reichlich Salzwasser aufkochen. Mit einem Esslöffel Nockerl formen und (eventuell unter Zuhilfenahme von einem zweiten Löffel) ins Wasser gleiten lassen. Die Nockerl ca. 10 Minuten kochen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Nockerl abseihen und abtropfen lassen.

Tipp:

Beim Mehl musst du ein bisschen probieren. Je nach Mehl verwende ich zwischen 250 und 270 g. Du kannst 250 g nehmen und wenn dir die Masse zu weich ist, kannst du noch ein bisschen dazu geben. Wenn du dir nicht sicher bist, nimm einfach die Hälfte!

Ich hab die Nockerl am Vortag gemacht und im Varoma aufgewärmt: 1/2 l Wasser in den Mixtopf geben. Die Nockerl in den Varomabehälter geben und 10 Minuten / Varoma / Stufe 2 aufwärmen. So schmecken sie besser als frische.

Viel Spaß beim Ausprobieren und gutes Gelingen.

Lass es dir gut schmecken! ♥