***Butternockerl***

***Zutaten:***

* 250g Dinkelkeimlingsmehl (fein)
* 125g Milch
* 50g Butter
* 2 Eier

***Zubereitung:***

**Arbeitszeit:** ca. 30 – 60 Min. / **Schwierigkeitsgrad:** leicht

Du musst für die  **Butternockerl die** Milch mit weicher Butter und den Eiern vermengen, und das Mehl einkneten. Nach Bedarf evtl. etwas mehr, man sollte daraus mit einem Teelöffel, die Nockerl ausstechen können.

Du musst sie eine halbe Stunde (mindestens, länger geht immer) stehen lassen, Wasser aufkochen, mit einem Löffel die Nockerl aus dem Teig stechen und ins köchelnde Wasser gleiten lassen.

Das Wasser sollte nur leicht köcheln. Wenn die Nockerln auftauchen und oben schwimmen sind sie fertig.

Tipp:

Du kannst die Butternockerl als Beilage servieren oder zu einem Hauptgericht weiterverarbeiten.

Zum Beispiel mit Ei, Speck oder Schwammerlsauce, etc..