

GLUTENFREIE-NUDELN OD. FLECKERL (MANTLER)

Zutaten für 4 Personen:

300 g Glutenfreies lactosefreies Mehl, Mantler

Autor: Gast, 23.04.2019

Zubereitung:

Auf dem Nudelbrett ca. 300 g MANTLER glutenfreies Mehl auf ein Häufchen sieben, Grübchen machen, ca. 2-3 Eier hineinschlagen und fest durchkneten. Von dieser Masse 3-4 kleine Laibchen machen, mit einer Nudelrolle dünn ausrollen und trocknen lassen, mit gut schneidendem Messer Suppennudeln oder Fleckerl schneiden, zum Sofortgebrauch in kochendes Salzwasser geben und 10 Minuten kochen lassen. Zum Aufheben bei ganz leichter Hitze im Backofen fertig trocknen und in Gläser mit Schraubverschluss aufbewahren.