



Kochrezepte aus Liechtenstein

eTwinning Projekt
"Rund um den Tisch"





ZUTATEN

600 GRAMM MEHL

8 EIER

1 DL FRISCHES WASSER

1 PRISE PFEFFER, SALZ UND MUSKAT

Käsknöpfle





ZUBEREITUNG

1. ALLES IN EINE SCHÜSSEL GEBEN UND DEN TEIG KNETEN.
2. 10-20 MINUTEN RUHEN LASSEN.
3. DANN MUSS MAN DEN TEIG DURCH DEN KNÖPFLEHOBEL INS KOCHENDE SALZWASSER REIBEN.
4. DIE KNÖPFLE GUT AUFWALLEN LASSEN, ZUSAMMEN MIT APPENZELLER UND SAUERKÄSE IN EINE SCHÜSSEL GEBEN UND GUT MISCHEN.
5. MAN KANN DIE SPEISE MIT BLATTSALAT, KARTOFFELSALAT ODER MIT APFELMUS SERVIEREN.
6. MAN KANN SIE AUCH MIT GERÖSTETEN ZWIEBELRINGEN ESSEN.

Törkarebl

Zutaten:

- 2 Tassen Haferflocken
- 2 Tassen Haferkleie
- 1 und 1/2 Tassen getrocknete Preiselbeeren
- 1/2 Tasse Blaubeeren
- 1 Tasse expandierter Amaranth

DOMINIKA W. SP nr 26 Wrocław, Polen

- 3 Esslöffel Honig
- 1 Tasse Milch
- 3 Esslöffel Öl
- 2 Tassen Haferflocken



Zubereitung: **Kombiniere Honig, Milch und Öl in einem Topf und erhitze es leicht. Gieße die lauwarmer Milchmischung über die Flocken, die mit Kleie, Trockenfrüchten und Amaranth gemischt sind. Mische alles gut und lege auf ein Backblech (vorher mit Butter gefettet und mit Backpapier ausgelegt). Backe 30 Minuten bei 180 ° C. Nach dem Abkühlen lege auf einen Teller und dekoriere mit dem Rest der Früchte.**



DOMINIKA W. SP nr 26 Wrocław, Polen



Käsknöpfe - ein Video Rezept

Weronika i Alicja kl. 7 SSP1 Stalowa Wola