

good food loop

Kniddelen

Wat brauch ech dofir?

- 500 g Weessmiel (dovun esou vill Vollkarmiel, wéi een et gären huet)
- 4 Eeër
- ¼ l Mëllech
- More Speck
- Salz
- Botter



Preparatioun:

1. Miel an eng Schossel schëdden, an der Mëtt e Lach maachen. E bësse Salz dobäi ginn. Eeër a Mëllech an d'Lach schëdden. Mat engem hëlzene Löffel réieren. Den Deeg muss ouni ze zerrappen vum Löffel faalen. (Falls en ze déck ass, nach Mëllech bäischëdden, falls en ze dënn ass Miel dobäi maachen.)
2. Gesalzent Waasser zum Kache bréngen, den eidele Löffel an e Glas mat kaalem Waasser zappen, dann e Löffel Deeg huelen an de Löffel an d'kachend Waasser zappen. Den Deeg leist sech vum Löffel a fällt op de Buedem vum Kachdëppen. Soubal d'Kniddelen uewen um Waasser schwammen, sinn se gutt.
3. Dei fäerdeg Kniddelen an enger zougedeckter Schossel waarm haalen, bis datt de ganzen Deeg verschafft ass.
4. De Speck an der Pan ubroden an iwwert d'Kniddele schëdden.