Omas Butternocken

- **Portionen:** 4-6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-6', 'yield' : '' });

Passen in klare und gebundene Suppen und frischen Gemüseeintöpfen

Zutaten

- 80 g weiche Butter
- 50 g Mehl, gesiebt
- 1 altbackenes Brötchen in dünnen Scheiben
- 5 El warme Milch
- 2 Eigelbe
- 2 Eiweiß, steif geschlagen
- Salz, geriebene Muskatnuss, etwas weißer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die Brötchenscheiben mit der warmen Milch übergießen, einweichen, danach ausdrücken.

Schritt2

Die Eigelbe mit der Butter schaumig aufschlagen und zu den Brötchen geben, das Mehl darüber sieben, verrühren – verkneten und das geschlagene Eiweiß unter heben.

Schritt3

Schritt4

Mit 2 feuchten Teelöffeln gleichmäßig, glatte Nocken formen und in siedendem Salzwasser 8 – 10 min. garen.

Rezeptart: Suppeneinlagen

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/omas-butternocken/