

## »MEHLKLÖSSE«

### ZUTATEN: ZUBEREITUNG:

**2 Eier**  
**2 TL Salz**  
**250 ml Milch**  
**500 g Mehl**

in eine Schüssel geben und gut verrühren.  
nach und nach unter Rühren zugeben, bis ein zähflüssiger Teig entsteht.

Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Einen Suppenlöffel in das heiße Wasser tauchen und vom Teig einen Löffel voll abstechen. Wenn die Mehlklöße oben schwimmen, sind sie gar und werden mit einem Schaumlöffel abgeschöpft und in eine Schüssel gegeben. So lange weitermachen bis der Teig aufgebraucht ist.

**4 Scheiben Toastbrot**  
**50 g Butter**

in Würfel schneiden und in  
in einer Pfanne zu Croutons rösten. Diese über die Mehlklöße geben.

Mit Salat oder Obst servieren.

