



TORSTEN ´S WASSERSPATZEN

Original nach Omas Art

ZUTATEN

- 180g Mehl
- 2 Eier
- 100ml Wasser
- 1/2 TL Salz
- Apfelmus oder Apfelkompott

ZUBEREITUNGSZEIT

- Arbeitszeit | 15 min
- Gesamtzeit | 45 min
- Ruhezeit | 30 min
- Portionen | 2

ZUBEREITUNG

01

Mehl, Eier, Wasser und Salz verrühren, bis ein Teig entstanden ist. Danach 30 Minuten ruhen lassen.

02

Salzwasser in einem Topf auf dem Herd zum kochen bringen.

03

Jeweils ein Esslöffel vom Teig ins Wasser geben. So entstehen die Spatzen. Im Salzwasser so lange kochen, bis die "Spatzen" oben schwimmen.

04

Die Spatzen zusammen mit Apfelmus oder Apfelkompott servieren.