Knödel rollen

GRAMMZAHL KNÖDEL

- Spinatknödel: 160 g
- Semmelknödel: 150 g
- Topfenknödel: 70 g

KNÖDEL ROLLEN

1. **Blech leicht einfetten** mit Öl und Pinsel
2. **Teller** auf die Waage legen -> „**Tare**“ an der Waage drücken, damit sich diese **auf „Null“** stellt
3. **Achtung: Waage immer auf Gramm** einstellen
4. **24 Stück Knödel** auf einem Blech positionieren

WICHTIG ZU BEACHTEN

- Ist der **Knödelteig sehr fest**, bitte **abgekochtes Wasser in den Teig** geben und verkneten -> **Knödelteig ist eine sehr geschmeidige Masse**
- Wenn **Bleche aus** dem **Ofen** kommen und kein/nur wenig Teig daran klebt, können sie **direkt wieder benutzt** werden, jedoch nur **süß auf süß** und **herzhaft auf herzhaft**

Revision #1
Created 2026-09-19 13:54:02 UTC by caro
Updated 2026-09-19 13:54:02 UTC by caro