

## Butternocken

nach Rezept von Gabrielle Aschwanden  
Rezept für 10 Gäste

5 dl	Milch	
200 g	Butter	
	Muskat, Pfeffer, Salz	alles zusammen aufkochen
300 g	Mehl	im Sturz dazugeben auf dem Herd rühren bis sich der Teig vom Pfannenboden löst
		leicht auskühlen lassen
8	Eier	
2	Eigelb	eins um eins untermischen, Teig 30 Min. ruhen lassen
Kochendes Salzwasser		Teig via Spritzsack (DM ca. 2cm) vom Brett mit Messer in Wasser streichen
		aufkochen (3-4 Minuten)
		rausnehmen, in kaltem Wasser abkühlen

Nocken im Butter anbraten, nach Bedarf noch mit Salz und Pfeffer würzen.