



Flädle

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Für klare Suppen, z. B. schwäbische „Flädle Suppe“

Zutaten

- 100 g , gesiebt
- 1/4 l kalte Milch
- 2 Eier
- Salz, Muskat
- Etwas Butter zum Heraus braten

Zubereitungsart

Schritt1

Zu dem gesiebten Mehl die Eier geben, etwas salzen und mit Muskatnuss würzen.

Schritt2

Alles mit der Milch glatt zu einem „schlanken Crepeteig“ verrühren.

Schritt3

(Lässt sich wunderbar mit gehackten Küchenkräutern ergänzen)

Schritt4

In einer kleinen, beschichteten Pfanne mit etwas Butter möglichst dünne Crepes, ohne viel Farbe, heraus backen.

Schritt5

Auskühlen lassen und in dünne Streifen schneiden, zur Suppe geben.

Rezeptart: Suppeneinlagen **Tags:** eier, flädle, mehl, milch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/flaedle/>