

# 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/>