



Pfifferlings- Fleckerln, hausgemacht

- **Portionen:** 4-6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-6', 'yield' : " } });
```

Bayrisch-kultig in der Pilzsaisonal, Natur belassen, einfach lecker

Zutaten

- Für die Fleckerln:
 - 300 g Mehl
 - 3 ganze Eier
 - 2 EL lauwarmes Wasser
 - 2 EL Öl
 - Salz
- Für die Pfifferlinge:
 - 200 g frische Pfifferlinge, geputzt, gesäubert, auf gleiche Größe geschnitten
 - 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
 - 150 g durchwachsener Speck, gewürfelt oder in dünnen Streifen
 - 1 Bündchen Schnittlauch, gehackt
 - 2 EL Butter
 - Knoblauchsatz, Pfeffer aus der Mühle, etwas geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Der Fleckerln Teig:

Schritt2

Das Mehl, Eier, Öl, 2 EL lauwarmes Wasser und 1 TL Salz mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verarbeiten. Heraus nehmen und mit den Händen auf einer bemehlten Arbeitsfläche intensiv durchkneten.

Schritt3

In Klarsichtfolie, zu einer Kugel geformt, hüllen und 30 min. in den Kühlschrank legen.

Schritt4

Danach auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und mit einem gewellten Teigrädchen 4x4 cm große Fleckerln ausschneiden. Für 5-6 min. in reichlich kochendes Salzwasser geben, danach abgießen.

Schritt5

Die Pfifferlinge:

Schritt6

Den Speck in einer Stielpfanne mit der Butter anbraten und die vorbereiteten Pilze dazu geben. Salzen, pfeffern 2-3 min. zusammen schmoren lassen, das Wenden nicht vergessen.

Schritt7

Die Fleckerln unter schwenken, ev. etwas nach würzen und mit Schnittlauch bestreut zu Tisch geben.

Rezeptart: Bayerisch **Tags:** hausgemacht, natur belassen, pilze, unproblematisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pfifferlings-fleckerln-hausgemacht/>