

# Schwarzbrot - Knödel

Für dieses Rezept Schwarzbrotknödel benötigt man übrig gebliebenes, etwas altbackenes Brot, welches entrindet gewogen wird.

Zutaten: für 12 Knödel

300 g Schwarzbrot (Bauernbrot etc.)

Etwa 400 ml heiße Milch, 20 g weiche Butter, 50 g Mehl

Außerdem 4- 5 EL Mehl extra, Salz

2 gestrichene TL Backpulver, 2 Eidotter

Zubereitung:

Das Brot entrinden, in kleine Würfel oder dünne Scheiben schneiden.

In eine Schüssel geben und mit heißer Milch übergießen, die Butter darunter mischen.

Anschließend gut eine halbe Stunde stehen lassen, damit die Milch vom Brot aufgesogen wird.

Mehl mit Salz und Backpulver mischen über das Brot geben.

