



## Schöberl

---

Zutaten für die Schöberl:

100 g Butter

1 Prise Salz

250 ml Wasser

150 g Weizenmehl

3 Eier

Die Butter wird in einem weiten Topf geschmolzen. Das Wasser hinzufügen und gemeinsam mit der Prise Salz zum Kochen bringen. Das Mehl wird mit einem Schneebesen zügig eingerührt. Mit dem Kochlöffel bei starker Hitze weiterrühren. Es bildet sich nach kurzer Zeit ein Teigklumpen, der nicht mehr am Topf anklebt.

Den Teigklumpen in eine Schüssel umfüllen und mit dem Mixer nach und nach die Eier in die noch warme Masse einmengen.

Mit einem Kaffeelöffel werden kleine pralinengroße Teigstücke abgestochen und auf ein Backblech gesetzt.

Die Schöberl werden bei 200°C etwa 25 Minuten goldbraun gebacken.

Auskühlen lassen und in einem luftdicht verschlossenen Gefäß aufbewahren, oder gleich als Suppeneinlage verwenden.

*Tipp: Die fertigen Schöberl kann man auch problemlos einfrieren und bei Bedarf bei Raumtemperatur auftauen lassen.*

