

# Oostenrijk

## Butternockerln

400 gr. bloem  
2 eieren  
2 el. boter  
3 dl. melk  
zout  
nootmuskaat

Voor deze butternockerln meng je de bloem met de eieren, de melk en 1 eetlepel van de boter. Kruid het mengsel met wat zout en een snuf nootmuskaat en kneed het tot een glad deeg.

Breng een grote pan met gezouten water aan de kook.

Werk het deeg door een spätzlezeef (zie foto, of anders een aardappelpers) in het kokende water. Roer het even door zodat het niet aan de bodem blijft kleven en laat het ongeveer 1½ min. zachtjes koken. Giet de butternockerln af en laat ze goed uitlekken.

Ondertussen verhit je in een pannetje de rest van de boter tot het begint te schuimen. Doe daar de butternockerln bij en schud het wat door elkaar zodat alles met boter is bedekt.

Meteen opdienen, hetzij als bijgerecht bij een stoofschotel, hetzij als hoofdgerecht met een romige saus van b.v. paddenstoelen. Simpelweg bestrooid met kaas is het ook lekker.