

Zutaten für ca. 30 - 36 Stück Schlutzkrapfen Ravioli Maultaschen und ähnliche:

Dazu passen Tomaten- bzw. Rahmsaucen oder Parmesan und braune Butter. . .

*Mit italienischem Nudelmehl*

Ravioliteig mit Weichweizen:

250 g Griffiges Mehl in eine Schüssel geben  
1,5 dl Flüssigkeit:

2 ST Eier (M)  
1 EL Olivenöl  
2 EL Wasser

Ravioliteig mit Hartweizengrieß fein:  
250 g Durum in eine Schüssel geben  
1,5 dl Flüssigkeit und ein bisschen mehr:

2	ST Eier (M)
1	ST Eidotter
1	EL Olivenöl
2	EL Wasser

Herstellung:

- Alles gut mischen, zu glattem, geschmeidigem, elastischem Teig kneten, Kugel formen und ca. 30 Min. ruhen lassen.

