

# Biohanfnockerln

*200 g Biohanfmehl*

*2 Bio-Eier*

*100 g Bio-Butter*

*Salz*

**Zubereitung:** Die küchenwarme Butter schaumig rühren, die Eier nach und nach unterrühren und salzen. Das Hanfmehl unterheben und die Masse ca. 10 Minuten rasten lassen.

In einem großen Topf Wasser erhitzen, mit 2 Kaffeelöffeln aus der Masse Nockerln formen und 10 Minuten im leicht wallenden Wasser kochen.

