

קניידלעך טעימים כשהם רכים, תפוחים ואווריריים.

כדי להכין כאלה, יש להכינם בסמוך להגשה והעבירם מיד לצלחת המרק.

הכמויות המוצגות במתכון זה מיועדות להכנה 20 - 25 כדורי קניידלך.

רכיבים:

200 גרם (1½ כוסות) קמח מצה

100 גרם מרגרינה, חתוכה לקוביות

1 כף גדושה של אבקת מרק עוף

מלח, לפי הטעם

1 כפית פלפל שחור גרוס

3 כוסות מים רותחים

4 חלמונים, טרופים

4 חלבונים, מוקצפים לקצף יציב

אופן ההכנה:

1. מוסיפים לקערה גדולה ורחבה קמח מצה, מרגרינה, אבקת מרק, מלח ופלפל. יוצקים מעל את המים הרותחים תוך כדי בחישה.
2. מוסיפים חלמונים ומערבבים.
3. מקפלים פנימה את הקצף לקבלת בלילה אחידה ואווירית ומשהים במקרר 4 שעות.
4. ממלאים סיר במים עד ¾ הגובה ומביאים לרתיחה.
5. מרטיבים את הידיים ויוצרים כדורים.(מומלץ להכין כדורים בקוטר של 3-4 ס"מ. ניתן קטנים יותר)
6. מטילים את כדורי הקניידלך למים הרותחים. מבשלים עם מכסה במשך 15 דקות, עד שהכדורים מתנפחים (הם יצטמקו מעט לאחר ההוצאה מהמים).