

## Speckschöberl die deftige Suppeneinlage

Das Rezept der Speckschöberl für eine deftige Suppeneinlage ist denkbar einfach und wertet jede klare Fleisch- oder Gemüsebrühe herzhaft auf.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 30 min



### Zutaten

5 Stk.	<a href="#">Eier</a>
100 g	Mehl
60 g	<a href="#">Speck</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>

### Zubereitung

1. Die Eier trennen und für die Speckschöberl als deftige Suppeneinlage das Eiklar mit einer Prise Salz steif aufschlagen. Eidotter getrennt in einer Schüssel mit dem Mehl verrühren und den Eischnee vorsichtig unterheben, sodass eine lockere Masse entsteht. Den gut durchwachsenen Speck in feine Würfel schneiden und zum Teig geben.
2. Das Backrohr auf 160 Grad vorheizen. Auf einem Backblech mit Backpapier den Teig als Platte zwei Zentimeter dick verstreichen und im Backofen für 15 Minuten backen.
3. Den Teig gut auskühlen lassen, aus der Teigplatte zirka 5 Zentimeter große Rauten schneiden und zur Suppe servieren.

### Tipp

Das Rezept für Speckschöberl als eine deftige Suppeneinlage lässt sich beliebig variieren. Fein gehobelter Parmesan oder feingehackte Küchenkräuter können ebenfalls zur Teigmasse gegeben werden.