

Kochbuch – Eierstich

Zutaten:

- 5 Eier
- pro Ei 4 Esslöffel Milch
- pro Ei 1 Esslöffel Wasser
- Teelöffel Salz
- Teelöffel Muskatnuss
- Butter zum Einreiben des Glases
- Frischhaltefolie
- hohes Einweckglas mit Gummi

Zubereitung:

Eier (komplett) in eine hohe Rührschüssel geben.

Dazu die Milch und das Wasser. Salz und Muskat mit dem Rührstab unterrühren.

Anschließend das hohe Glas mit Butter ausstreichen, damit das Ei nicht am Rand haften bleibt.



Die verrührte Masse ins Glas geben. Es muss ca. 4cm freier Rand nach oben bleiben, weil die Masse beim Kochen aufsteigt. Das Glas oben mit doppelt gelegter Frischhaltefolie abdecken und mit dem Gummi befestigen.

Einen Großen Kochtopf nehmen und kaltes! Wasser einfüllen. Ansonsten springt das Einweckglas. Das Glas hineinstellen. Es darf nicht aufschwimmen!

Alles zusammen ca. 30 min kochen lassen. Anschließend den Eierstich mit einem Messer vom Rand lösen und stürzen. Alles in passende Stücke schneiden.