

Eierstich selber machen

Zutaten für 4 Portionen

- 4 Eier
- 100 ml Milch
- 1 TL Salz
- 1 Prise Muskat



Arbeitszeit:

ca. 5 Minuten

Kochzeit/Backzeit:

ca. 35 Minuten

Gesamtzeit aktiv:

ca. 40 Minuten

Zubereitung:

1. Verrühre die Eier mit Milch, Salz, Pfeffer und Muskat. Füll die Masse in eine feuerfeste gefettete Form (oder in einen Gefrierbeutel verwenden, welchen du gut verschließen solltest) und decke sie mit Alufolie ab.
2. Fülle einen ausreichend großen Topf etwa 3 cm hoch mit Wasser. Stelle die Form hinein. Bring das Wasser zum Sieden und lass die Eimasse für etwa 30 Minuten stocken.
3. Nimm die Form aus dem Wasser, entferne die Alufolie und stürze die Eimasse auf ein Brett. Schneide sie in Würfel oder steche mit Ausstechern kleine Motive aus.
4. Gib den Eierstich kurz vor dem Servieren in die Suppe.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

