

Resteverwertung: Eigelb verwerten



Eigelb verwerten - süße und herzhafte Ideen

Hast du Eigelb(e) über, weil du einen feinen Biskuitboden, ein zartes Baiser oder Makronen gebacken hast? Dann habe ich ein paar leckere Rezeptideen zum Eigelb verwerten für dich:

1. Selbst gemachter [Pudding](#) (je Portion 1 Eigelb)
2. Gebäck aus Brandteig, z. B. Windbeutel oder [Brandteig-Herzen](#)
3. Crème Brûlée
4. [American Chocolate Chip Cookies](#) (2 Eier oder Eigelb)
5. [Zitronentarte](#) (3 Eier/Eigelb in der Creme, 1 Ei/Eigelb im Mürbeteig)
6. Selbst gemachter [Eierlikör](#) (6 Eigelb)
7. Schnelle [Gemüse-Quiche](#) (4 Eier/Eigelb in der Füllung)
8. Omelette und Rührei (beliebig viele Eigelb einfach dazu)
9. [Bauernfrühstück](#) (1-2 Eigelb zur bestehenden Eiermenge)
10. [Käsekekse](#) (1 Eigelb zum Bestreichen)

Hast du schon etwas Leckeres gefunden oder noch Appetit auf mehr? Weitere Rezepte sowie spannende Ideen zur [Resteverwertung von gekochten Eiern](#) warten in meiner Familienkost auf dich. Viel Spaß beim Ausprobieren!

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

