Wolkeneier

Wolkeneier verdanken ihren Namen ihrer fluffigen Konsistenz und sind total einfach zuzubereiten. Geschmacklich unterscheiden sie sich nicht gross von einem Spiegelei.

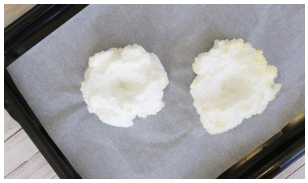
Step 1

Als erstes Eigelb und Eiweiss trennen. Eigelb in den Kühlschrank stellen und Eiweiss mit einer Prise Salz sehr steif schlagen.

Step 2

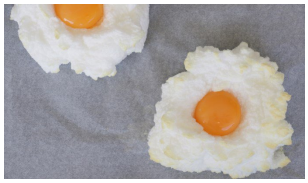
Jetzt so viele Eiweiss-Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben, wie Eier getrennt wurden; dabei die Einbuchtung nicht vergessen. Diese im auf 160 Grad vorgeheizten Backofen während ca. 4 Minuten backen. (Achtung, beim ersten Mal die Eier gut beobachten, da jeder Ofen etwas anders heizt.)

Step 3



Die «Wolken» sollten jetzt eine viel festere Konsistenz bekommen haben und an manchen Stellen leicht bräunlich/gelblich geworden sein.

Step 4



Jetzt nur noch das Eigelb in die Einbuchtung legen und die Eier nochmals bei 160 Grad ca. 4 Minuten backen – et voilà!