

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!

