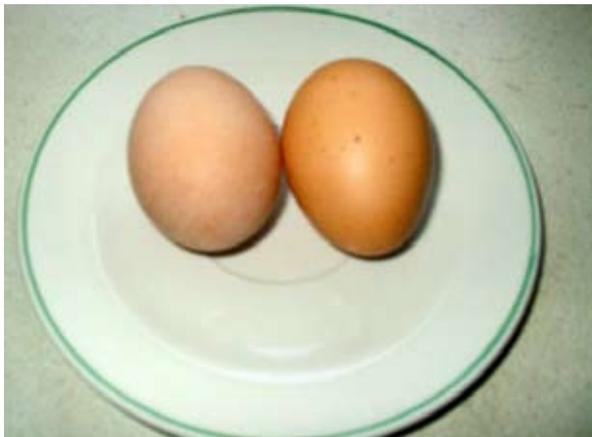


Gekochte Eier



Zutaten



2 Eier

Was braucht man sonst noch?



1 Topf
1 Löffel

Zubereitung



1.

Wasser in einen kleinen Topf füllen



2.

Topf auf den Herd stellen,
Herdplatte auf
höchste Stufe anschalten



3.

Eier mit dem Eipickser anstechen,
damit sie nicht platzen



4.

vorsichtig die Eier mit einem Löffel
in das kochende Wasser gleiten
lassen



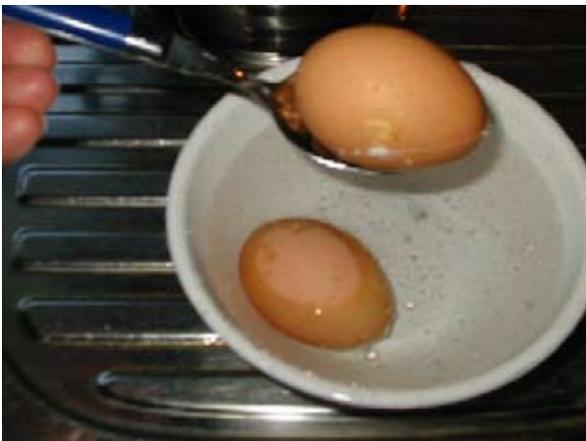
5.

weiche Eier 4 bis 5 Minuten kochen
harte Eier 7 bis 10 Minuten kochen



6.

Herdplatte auf mittlere Temperatur
zurückstellen und eine Schüssel mit
kaltem Wasser bereitstellen



7.

gekochte Eier mit dem Löffel
herausnehmen und in der Schüssel
mit kaltem Wasser abschrecken -
Eierschalen lassen sich leichter
ablösen



8.

harte Eier schälen – fertig!