

OSTERZEIT

DAS PERFEKTE EI

Eier spielen zu Ostern eine besondere Rolle, da sie als Symbol für neues Leben und Fruchtbarkeit gelten. Schon lange vor dem Christentum wurden Eier im Frühling verschenkt. Heute sind bemalte Ostereier und das Suchen von versteckten Eiern feste Traditionen rund um das Ostern.



SO GELINGT DAS PERFEKTE EI FÜRS OSTERFEST

(für Gewichtsklasse M/L; Eier ins kochende Wasser legen)

Kochzeit	Eiklar	Dotter
3 min	Zur Hälfte fest	Flüssig
4 min	Fest	Flüssig
Ab 5 min	Fest	Im Inneren flüssig, Rand fest
Ab 7 min	Fest	Im Kern leicht flüssig
10 min	Schnittfest	Schnittfest

GUT ZU WISSEN

- ♥ **Ein blauer Rand am Dotter** ist bedenkenlos verzehrbar. Dieser entsteht durch eine chemische Reaktion beim Kochen.
- ♥ **Ostereier:** Farbrückstände bei gekauften Ostereiern sind bedenkenlos verzehrbar, da nur zugelassene Lebensmittelfarben verwendet werden dürfen.
- ♥ **Rote Flecken im Dotter:** Es handelt sich um kleine Bluteinlagerungen (kein Anzeichen für eine Befruchtung des Eis). Das Ei ist bedenkenlos verzehrbar.
- ♥ **Eier nicht abschrecken:** Eier nach dem Kochen abzuschrecken bringt keinen Vorteil für die Schälbarkeit. Will man ein gekochtes Ei aufbewahren, wird es durchs Abschrecken weniger lange haltbar, da dadurch Risse in der Schale entstehen. Ältere Eier lassen sich im gekochten Zustand leichter schälen.