



Step-by-Step-Anleitung

zur Vorbereitung der Eierschalen



Step 1

Mit einem spitzen Gegenstand vorsichtig ein Loch in die Unterseite der Eier stechen und eine kleine Öffnung (ca. 1–2 cm Durchmesser) hinein brechen.



Step 2

Eigelbe und Eiklar aus der Öffnung in eine Schüssel schüttern. Haut aus der Eierschale entfernen.



Step 3

Leere Eierschalen mit kaltem Wasser (unter dem Wasserhahn) auswaschen. Danach wenig Öl hineingeben und durch Schütteln verteilen.



Step 4

Aus Alufolie kleine Manschetten falten. Die Eier mit der Öffnung nach oben in den Aluman-schetten in die Mulden einer Muffinform stellen. Beide Teige mithilfe von Spritzbeuteln in die Eierschalen spritzen, Eier dabei maximal zu 2/3 füllen.

Das Rezept „Mini-Marmorkuchen in Eiform“
finden Sie unter

www.diamant-zucker.de/rezepte

