

Eigelb vom Eiweiß trennen – So ist Eier trennen einfach!

Eier trennen ist ganz einfach! Mit diesen einfachen und schnellen Tipps & Tricks lassen sich Eigelb vom Eiweiß trennen! In manchen Rezepten ist es erforderlich Eier zu trennen. Denn viele Dessert-Rezepte erfordern entweder Eigelb oder Eiweiß, wie Baiser oder Pudding.



Die wichtigsten Küchenhelfer im Überblick:

- » 1 rohes Ei - (oder mehrere Eier, je nach Rezept)
- » Zwei Schalen (eine für Eiweiß und eine für Eigelb)

So wird's gemacht:

Die klassische Art Eigelb vom Eiweiß trennen!



Ei vorsichtig am Rand der Schale anschlagen.



Kleine Bruchstelle an der Eierschale.



Vorsichtig mit beiden Daumen in den Riss drücken.



Beide Eihälften auseinander drücken.



Ein Teil des Eiweißes fließt in die Schale.



Beide Eierschalen sind getrennt, in einer ist das Eigelb.



Führe das Eigelb von einer Eierschalen-Hälfte zur Anderen und dann hin und her.



Das gesamte Eiweiß ist in der Schale und wurde vom Eigelb getrennt.

Guten Appetit – Bon Appetit! ♥

Noch mehr leckere Rezepte auf: <https://kleineprise.de>