

EIERSTICH als Suppeneinlage ist zum Einfrieren geeignet, wie die Markklößchen – gelingt immer

Zutaten für 6 Personen

4 Eier

200 Schlagsahne

Salz, Muskat

Butter

Eier mit 200ml Schlagsahne verrühren. Mit Salz und Muskat würzen.

Eine Auflaufform (20x10cm) mit weicher Butter fetten. Eiersahne in die Form gießen, mit Alufolie bedecken und mit einer Gabel einstechen.

Form in ein tiefes Backblech setzen. 1,5 l kochendes Wasser zugießen und die Eiersahne im heißen Ofen bei 150 Grad auf der mittleren Schiene 40 Min. stocken lassen. (Umluft nicht empfehlenswert)
Eierstich in $\frac{1}{2}$ cm große Würfel, Dreiecke oder wie auch immer schneiden.

Wenn er gleich gegessen wird den Eierstich in den Suppenteller geben und mit der heißen Suppe übergießen.