

Rezept

Eierstich

Ein Rezept von Eierstich, am 23.04.2024

Zutaten

| | |
|-----------------------------|----------|
| 4 Eier | 2 Eigelb |
| 200 ml Milch | Salz |
| frisch geriebene Muskatnuss | |

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 150 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 100° vorheizen. Eine ofenfeste Form (ca. 10 x 15 cm) mit Alufolie auslegen. Die Eier mit Eigelb verrühren. Die Milch mit Salz und Muskat aufkochen. Die heiße Milch unter ständigem Rühren langsam zu den Eiern gießen. Die Mischung durch ein feines Sieb passieren.
2. Die Eiermischung in die Form füllen und im Ofen (Mitte, Umluft 80°) in ca. 1 Std. 30 Min. stocken lassen. Eierstich aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Dann aus der Form stürzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Eierstich mit heißer Brühe servieren.