

## Rezept

# Gebeizte Eigelbe

Ein Rezept von Gebeizte Eigelbe, am 20.04.2024

## Zutaten

300 g Salz

6 Eigelb (M) (M)

300 g Zucker

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Ergibt 6 Eigelbe | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Haltbarkeit**  
Haltbarkeit: ca. 3 Wochen

## Zubereitung

1. Salz und Zucker mischen und rund zwei Drittel der Mischung in eine kleine Form geben (mindestens 13 × 18 cm). Die Menge dieser Beizmischung nicht reduzieren, sie ist nötig, um den Eigelben die Feuchtigkeit zu entziehen.
2. Mit einem Löffel mit etwas Abstand zueinander sechs kleine Mulden in die Salz-Zucker-Mischung drücken. Die Eier trennen und die Eigelbe vorsichtig in die Mulden gleiten lassen, damit sie intakt bleiben und nicht aufplatzen. Die restliche Salz-Zucker-Mischung über den Eigelben verteilen, sodass sie vollständig bedeckt sind.
3. Das Gefäß mit einem passenden Deckel oder Frischhaltefolie gut verschließen und 5 Tage in den Kühlschrank stellen. Nach dieser Zeit die Eigelbe aus der Salzmischung heben, kurz mit Wasser abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Eigelbe sind nach dem Einlegen wesentlich fester, da die Mischung aus Salz und Zucker ihnen Feuchtigkeit entzogen hat.
4. Die Eigelbe auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Den Backofen auf 60° (Umluft) erwärmen und die Eigelbe im Ofen ca. 3 Std. trocknen lassen. Die Ofentür während dieser Zeit ab und zu öffnen oder einen Kochlöffelstiel in die Tür klemmen, damit Feuchtigkeit entweichen kann.
5. Die gebeizten Eigelbe nach dem Trocknen aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen. In einem luftdicht schließenden Gefäß im Kühlschrank aufbewahren, sie halten dort ca. 3 Wochen.