

Eierstich



Zur Artikelliste *

Gern gegessen in:



Kitas



Schulen



Universitäten



Betriebs-
kantinen



Senioren-
einrichtungen

Rezeptur-Nummern im Menü-Manager MM02969

Zutaten für 10 Personen:

	Zutat	Art.-Nr.	Menge
	Muskatnuss hell gemahlen	89883	3 g
Bio	Eier	530200	8 Stück
Bio	H-Milch	701082	350 ml
Bio	Butter	705547	25 g
	Steinspeisesalz mit Jod	78863	8 g

Zubereitung:

1. Eier, Milch, Muskat, Salz und gehackte Petersilie zu einem glatten Teig verquirlen.
2. GN Behälter mit Butter einfetten und Eimasse hineingeben.
3. Im Wasserbad so lange erhitzen, bis die Masse stockt und eine feste Konsistenz hat.
4. Masse abkühlen lassen. Kalten Eierstich in Würfel schneiden.

* Nur national verfügbare Artikel.