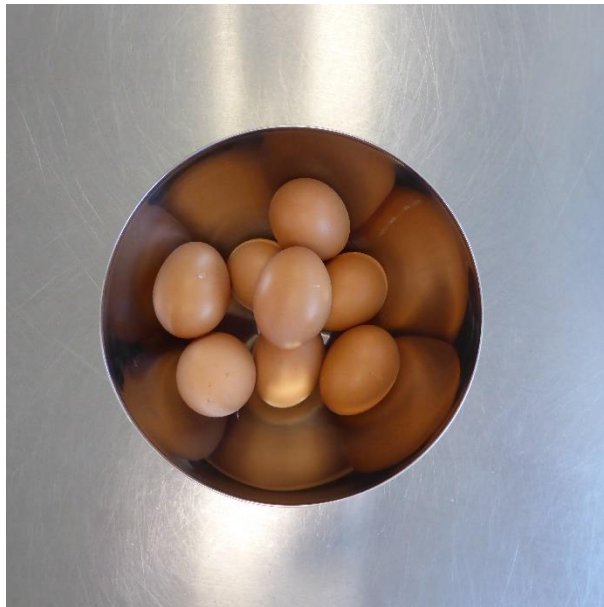


## Eier trennen mit den Händen



### **Sie benötigen:**

Eier

1 Schale für das Eiklar

1 Schale für das Eigelb

1 Schale zum Aufschlagen

## Materialien und Arbeitsvorbereitung



Müllschale, Handschuhe, Schalen und gewünschte Anzahl Eier bereitstellen



Arbeitsplatz einrichten

## Das Ei aufschlagen und öffnen



Das Ei leicht am Rand der Schale anschlagen



Das Ei vorsichtig über einer Schale auseinanderbrechen.  
Die leere Schale in die Müllschale legen



Das Ei in die Hand laufen lassen

## Das Eigelb vom Eiklar trennen



Das Eigelb in der Hand  
auffangen



Das Eiklar läuft in die Schale.  
Die leere Eischale in die  
Müllschale legen

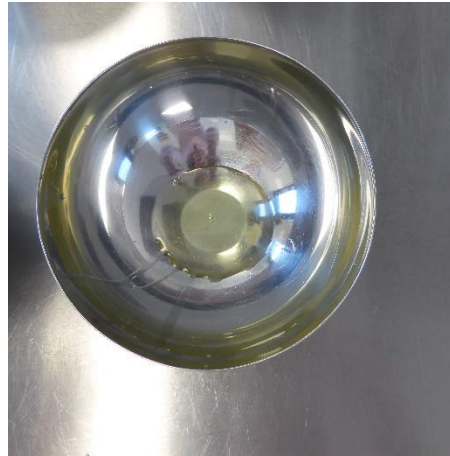


Die Finger leicht öffnen damit  
das restliche Eiklar zwischen  
den Fingern in die Schale  
ablaufen kann

## Das getrennte Ei



Das Eigelb in eine zweite  
Schale gleiten lassen



Das Eiklar in eine dritte  
Schale gleiten lassen

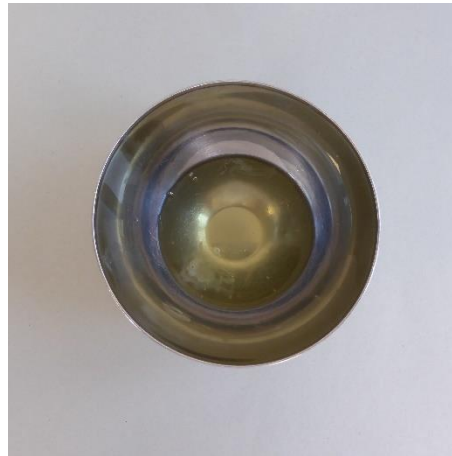
Dieser Vorgang kann  
wiederholt werden.

Wichtig ist, um Eischnee  
herzustellen, dass **kein** Eigelb  
in das Eiklar gelangen darf.  
Sonst kann das Eiklar nicht  
steif geschlagen werden.

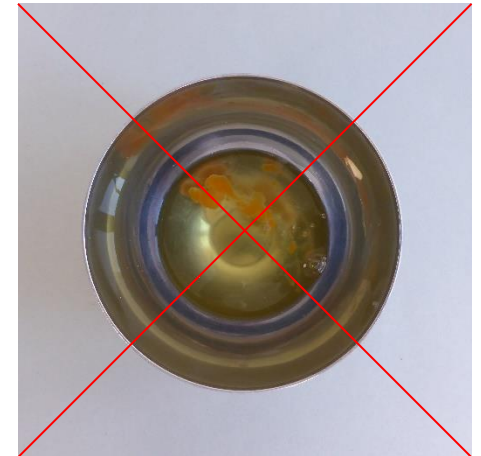
## Das getrennte Ei



Das Eigelb



Das Eiklar, **ohne Eigelb**  
wichtig um Eischnee zu  
schlagen



Das Eiklar und etwas Eigelb,  
**es kann kein festes Eischnee**  
**geschlagen werden**