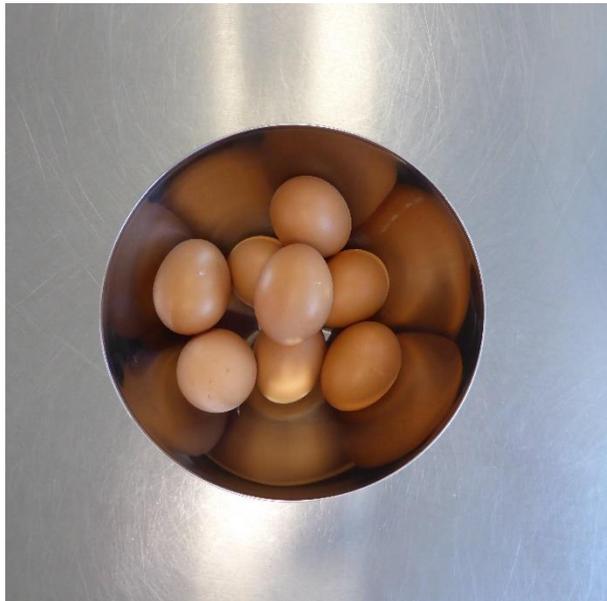


Eier trennen mit den Händen



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

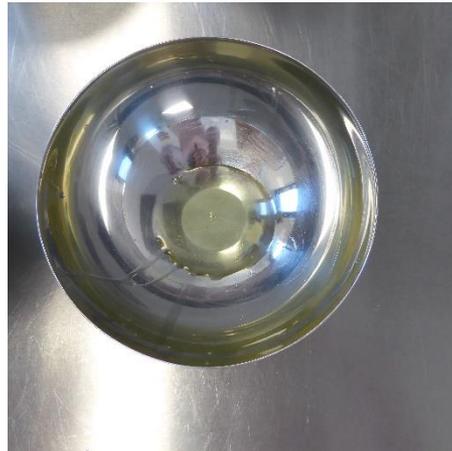


Die Finger leicht öffnen damit
das restliche Eiklar zwischen
den Fingern in die Schale
ablaufen kann

Das getrennte Ei



Das Eigelb in eine zweite Schale gleiten lassen



Das Eiklar in eine dritte Schale gleiten lassen

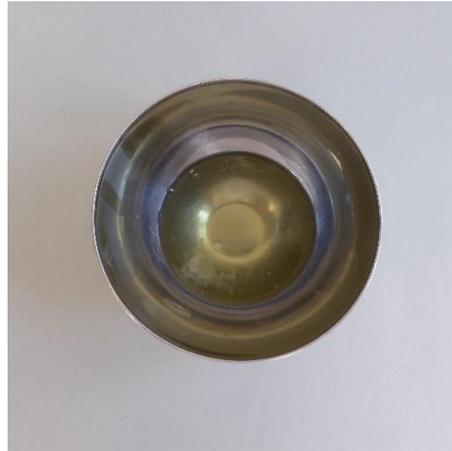
Dieser Vorgang kann wiederholt werden.

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

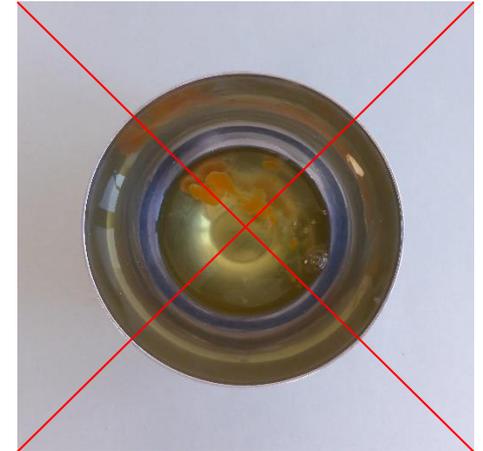
Das getrennte Ei



Das Eigelb



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



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