



WOLKEN-EIER AUF TOAST

von Sarah Ahrens

ZUTATEN für 4 Portionen

4 Eier
3 TL Flamm Drauf!* (alternativ eure Lieblings-Gewürzzubereitung)
etwas Omas Butteröl*
Toastbrot

Optional:
Mayonnaise oder Butter
Schnittlauch in feinen Röllchen

ZUBEREITUNG

Die Eier trennen und das Eigelb jeweils in eine separate Schüssel geben. Dabei darauf achten, dass das Eigelb nicht beschädigt wird.

Das Eiweiß aller Eier zu steifem Eischnee aufschlagen und anschließend Flamm Drauf! unterrühren.

Ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech leicht mit etwas Omas Butteröl einfetten und den Eischnee in vier Häufchen auf dem Backblech verteilen.

Die Häufchen anschließend leicht in Form bringen und jeweils eine Mulde in die Mitte drücken.

Die Eigelbe vorsichtig in die Mulden setzen und alles im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze backen, bis der Eischnee goldbraun ist (ca. 8–10 Minuten).

Optional eine Scheibe knuspriges Toast mit Butter oder Mayonnaise bestreichen, ein fertiges Wolken-Ei daraufsetzen, mit Schnittlauch bestreuen und genießen!



*Edelschmaus Originalprodukt