

# REZEPT EIERSTICH



## Zutaten:

10 Bio-Eier

1 Becher, 200 ml Bio-Schlagsahne oder  
100ml Bio-Schlagsahne und 50ml Wasser

Gewürze nach Geschmack (z.B. Steinsalz,  
Pfeffer, Muskatnuss, Sojasauce)

## TIPP 1:

Zum Einsatz als Suppeneinlage, als Beilage auf dem Teller, als Salat-Topping, in der Gemüsepfanne und vielem mehr geeignet.

## TIPP 2:

Vor dem Backen ca. 200 ml Wasser auf das Backblech geben. Das Wasser kann dann während des Backvorgangs verdampfen und der Eierstich bleibt saftig.

## Zubereitung:

1. Den Backofen auf 170 °C vorheizen.
2. Eier in eine Schüssel schlagen, würzen und mit einem Handmixer verquirlen.
3. Den Becher Schlagsahne dazugeben und wieder verquirlen.
4. Masse in eine Auflaufform geben.
5. Die Auflaufform auf ein Backblech in den vorgeheizten Backofen stellen, ca. 40 min. backen.
6. Fertigen Eierstich in mundgerechte Würfel schneiden.