



Suppeneinlage

# Eierstich

Rezept für 4 Personen

## Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

2 Stück Eier,  
1 dl Milch,  
1 Prise Salz

## Zubereitung:

Eier, Milch, Salz

Eier und Milch verquirlen, mit Salz würzen und in eine hohe Tasse giessen.

Im Wasserbad ca. 40 Minuten stocken lassen. Das Wasserbad darf nicht kochen, sonst wird der Eierstich löchrig.

Garprobe mit einem Holzspiesschen machen. Hineinstecken und wenn am Holz nichts kleben bleibt ist der Eierstich fertig.

Zum Abkühlen die Tasse in kaltes Wasser stellen.

Vom Rand her lösen, stürzen und in Würfel schneiden.