

Rezept für pochierte Eier aus der Muffinform

Viele trauen sich an diese Art der Zubereitung nicht heran da es viel Fingerspitzengefühl benötigt. Wir verraten Ihnen einen Trick mit dem es fast von alleine geht, das Ergebnis aber umso beeindruckender ist.



Zutaten für 6 Stück

6 Eier
6 EL Wasser

Zubereitung

Den Backofen auf 180°C vorheizen und eine Muffinform bereitstellen.

Jeweils einen Esslöffel Wasser mit einem Ei in die Muffinmulde geben.

Für circa 15 Minuten im heißen Backofen garen lassen.

Die eleganteste Form der Eierzubereitung: Pochierte Eier mit WOW Effekt!



Weitere Rezeptideen finden Sie auf www.mueller.de/inspiration