

Übrige Eigelbe und Eiweisse

Nach dem Guetzi bleiben häufig einzelne Eigelbe oder Eiweisse übrig. Wie kann man diese aufbewahren, und wo kann man sie später aufbrauchen?

Aufbewahren im Kühlschrank:

Eigelbe und Eiweisse lassen sich getrennt, leicht verklopft und zugedeckt ca. 2 Tage im Kühlschrank aufbewahren. Anschliessend die Eier nur für gekochte Gerichte verwenden.

Aufbewahren im Tiefkühler: Eigelbe leicht verklopft mit 1 Prise Salz, Eiweisse leicht verklopft ohne Salz tiefkühlen.

Wichtig: Die Behälter mit Stückzahl und Datum beschriften. Haltbarkeit: ca. 3 Monate. Die Eier im Kühlschrank, nicht bei Raumtemperatur, auftauen.

Eigelbe kann man z. B. zum Bestreichen von Mailänderli oder für Mayonnaise verwenden. Auch in Omeletten kann man sie verwerten. Zwar braucht es dafür normalerweise ganze Eier, doch es klappt auch nur mit den Eigelben, wenn sie mit etwas Milch oder Mineralwasser verdünnt werden.

Eiweisse kann man z. B. für Brunli, Zimtsterne, Schümli, Makrönli oder für Meringues verwenden.

