



Eierstich - Royal

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " } });
```

Wie macht man eigentlich diese beliebte Suppeneinlage? Nichts einfacher als das!

Zutaten

- 4 frische Eier
- ca. 0,120 ml Milch oder flüssige Sahne
- 1 Prise Salz
- Etwas geriebene Muskatnuss
- 10 g Butter zum Ausstreichen der Förmchen

Zubereitungsart

Schritt1

Der Einfachheit halber schlage ich die frischen Eier in einen Messbecher und gieße exakt mit der gleichen Menge Milch oder Sahne auf.

Schritt2

Verklappere beides gut miteinander, so kann ich das Mengenverhältnis am besten dosieren.

Schritt3

Kleine Förmchen oder auch Kaffeetassen werden nunmehr mit flüssiger Butter ausgestrichen. (Begünstigt das spätere Stürzen) und mit der „Royal“ aufgegossen.

Schritt4

Anschließend in einen ausreichend großen Topf setzen und etwas 2 cm hoch mit Wasser aufgießen.

Schritt5

In den auf 160° C vorgeheizten Ofen für ca.30 min. schieben, bis die Masse gestockt, fest geworden

ist.

Schritt6

Auskühlen lassen und mit einem kleinen Küchenmesser um den Rand fahren, stürzen. Nunmehr kann man exakte Würfel, Rauten oder auch Blätter schneiden, die in der Suppe nur noch erhitzt werden müssen.

Rezeptart: Eierspeisen, Suppeneinlagen **Tags:** eier

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/eierstich-royal/>