

Teig-Eier

Menge	Zutaten	Zubereitung
6-8 100 g 1 l	große Eier Salz Wasser	<ul style="list-style-type: none"> ■ An den Spitzen der Eier die Schale etwa 1 x 1 cm vorsichtig herauslösen ■ Eier durch schütteln entleeren ■ Inhalt von 4 Eiern für den Teig verwenden ■ Salz und Wasser mischen ■ Eierschalen 15 Minuten hineinlegen ■ gründlich ausspülen ■ bei 100 °C Ober- und Unterhitze trocknen
30 ml	Öl	<ul style="list-style-type: none"> ■ Öl in ein Ei füllen, schütteln, in das nächste füllen ■ alle Eier ölen
125 g 125 g 4 125 g 1/2 Tl 1 Btl.	Butter oder Margarine Puderzucker Eier (entleerte von oben) Mehl Backpulver Orange-Back	<ul style="list-style-type: none"> ■ Rührteig herstellen ■ Teig in zwei Hälften teilen
3 El 1 Btl.	Backkakao Rum-Back	<ul style="list-style-type: none"> ■ eine Teighälfte färben ■ Teige in zwei Spritzbeutel geben ■ entleerte Eier halb mit hellem, dann halb mit dunklem Teig füllen ■ mit Hilfe von Alufolienringen auf ein Backblech stellen ■ Bei 190 °C Umluft 25-30 Minuten backen

