

Wackel- Eier



Zutaten für vier Portionen:

- 4 Eier
- 1 Beutel Götterspeise nach Wahl
- 3 EL Zucker
- Ein viertel Liter Wasser



Zubereitung:

Die Eier, an der unteren Seite etwas abpellen und den Inhalt ausschütteln. Die Eier von innen gründlich reinigen und abtropfen lassen.

Die Götterspeise (kein Instant), statt mit einem halben Liter Wasser, mit gut der Hälfte Flüssigkeit zubereiten, abkühlen und, bis zum Überlaufen, in die 3 Eier füllen und im Kühlschrank erstarren lassen. Das geht gut in Eierpappen.

Danach die Schale vorsichtig abpellen und die Eihaut abziehen. Hübsch dekorieren mit Vanillesoße oder Schlagsahne servieren.

