



Alles über das  
**Ei, Ei, Ei**

Eier sind sehr vielfältig: Man kann sie kochen oder braten, Kuchen damit backen und noch vieles mehr. Je frischer sie sind, umso besser. Wie man herausfindet, ob ein Ei ganz frisch ist und noch mehr spannende Infos rund ums Ei, findet Ihr hier.



**FÜR GROSS UND KLEIN**

Eier gibt es in verschiedenen Grössen.

**S**

**KLEIN**  
Bis 50 g

**M**

**NORMAL**  
51–63 g

**L**

**GROSS**  
Ab 63 g



Egal, ob ein Ei braun oder weiss ist, die Qualität und der Geschmack unterscheiden sich nicht. Die Farbe der Schale hängt von der Hühnerrasse ab.

**DAS EIWEISS**

Das durchsichtige Eiweiss lässt sich zu Schnee aufschlagen. Wenn man es kocht, wird es weiss und fest.

**DER DOTTER**

Das Gelbe vom Ei heisst Dotter. Auch dieser Teil wird beim Kochen fest, bleibt aber gelb. Wenn man das Ei sehr lange kocht, verfärbt sich der Dotterrand grünlich-blau. Das macht aber gar nichts, das Ei kann trotzdem noch gegessen werden.

**FRISCHETEST**

Lege die rohen Eier in ein Glas mit Hahnenwasser. Die Lage des Eis verrät, wie frisch das Ei ist.



Legefrisch



Frisch und gut gelagert



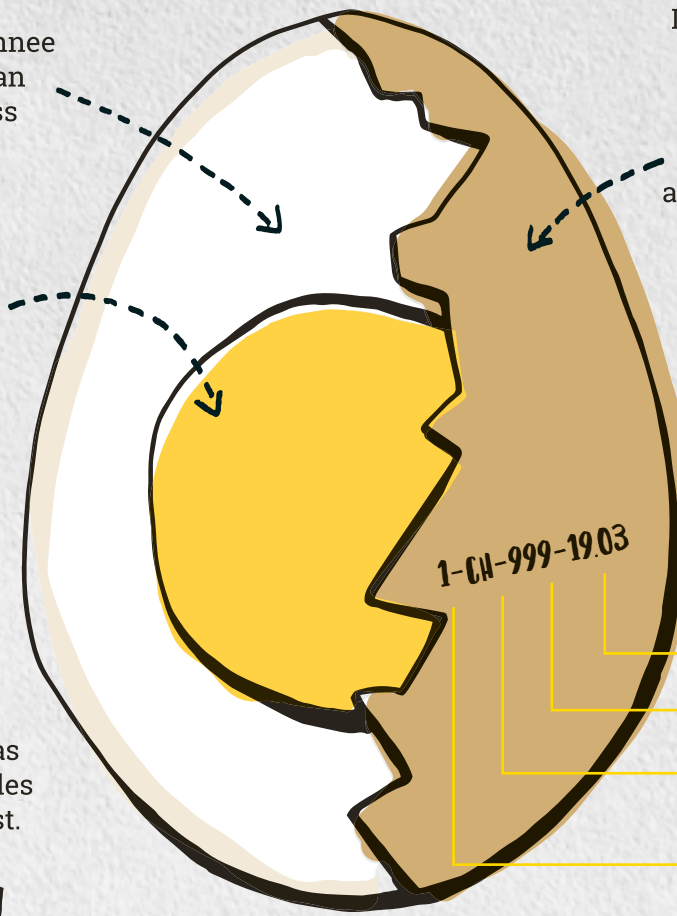
Älter oder schlecht gelagert



Alt und nicht verkaufsfähig

**KOCHDAUER**

Je nachdem, wie lange das Ei in leicht siedendem Wasser gekocht wird, hat es eine andere Konsistenz:



**DIE SCHALE**

Die Schale schützt das Ei. Sie ist ungefähr einen halben Millimeter dick. Die dickste Stelle ist am spitzen, die dünnste am stumpfen Ende des Eis. Gut zu wissen, wenn ihr das nächste Mal Eiertütsch macht.

**WAS STEHT EIGENTLICH AUF DER SCHALE DRAUF?**

Auf jedem Ei sind wichtige Informationen zum Ei ersichtlich.

**Legedatum**

**Produzenten-Nr.**

**Herkunft:**  
CH = Schweiz

**Haltungsart:**  
0 = Bio  
1 = Freiland  
2 = Bodenhaltung

**HALTBARKEIT**

Am längsten bleiben Eier haltbar, wenn sie mit der Spitze nach unten kühl und dunkel gelagert werden, zum Beispiel im Kühlschrank. Korrekt aufbewahrt, kann man sie auch eine Woche über das Mindesthaltbarkeitsdatum hinaus essen – zum Kochen und Backen verwendet noch länger.

Noch mehr spannendes Kochwissen gibt es auf [littlefooby.ch/wissen](http://littlefooby.ch/wissen)

