

Kocht die Bäuerin faule Eier,
kotzt der Bauer wie ein Reiher!

Warum sollte man einem Osterei
niemals einen Witz erzählen? Weil
es sich kaputt lachen könnte.

Treffen sich zwei Eier. Fragt das
eine: „Warum hast du so viele
Haare?“ Entgegnet das andere:
„Ich bin eine Kiwi!“

Was kann man von einem Dreieck
alles verwenden? - Nur das Ei. Der
Rest ist Dreck.

Ei rät nicht, Eiweiß!

-9-

-7-



Das **Buch** des Eies



-2-

Das Osterei von Hoffmann von
Fallerstleben
Hei, juchhei! Kommt herbei!
Suchen wir das Osterei!
Immerfort, hier und dort
Und an jedem Ort!
Ist es noch so gut versteckt,
Endlich wird es doch entdeckt.
Hier ein Ei! dort ein Ei!
Bald sind's zwei und drei.
Wer nicht blind, der gewinnt
Einen schönen Fund geschwind.
Eier blau, rot und grau
Kommen bald zur Schau.
Und ich sag's, es bleibt dabei,
Gern such' ich ein Osterei!
Zu gering ist kein Ding,
Selbst kein Pfifferling.

-3-

**Die Kunst des perfekten
Frühstückseies**
Größe Weich Wachsw. Hart
3-4 Min. 5-6 Min. 8-9
4-5 Min. 6-7 Min. 9-10
5-6 Min. 7-8 Min. 10-11
6-7 Min. 8-9 Min. 11-12
XL L M S
Vor dem Kochen an der stumpfen
Seite anpieksen. In kochendes
Wasser geben und nach Ablauf
der Zeit in kaltem Wasser
abschrecken, um den Garprozess
zu beenden.

-4-

-5-

Eiersalat
Zutaten:
6 Eier, 4EL Öl, 3EL
Weißweinessig, 1TL Senf, 1
Zwiebel, 1EL Petersilie, 1EL
Schnittlauch, Zucker, Salz, Pfeffer
Die hartgekochten Eier schälen
und das ausgelöste Eigelb
mit Öl, Essig und Senf mit dem
Zauberstab pürieren bis eine
cremige Soße entstanden ist. Nun
unter diese Creme, mit der
Küchenfee, die Zwiebel, den
Zucker und die Gewürze rühren.
Das Eiweiß klein schneiden und
unterheben. Zum Schluss die
frischen Kräuter darüber streuen.

-9-

-7-

www.minibooks.ch