

Ei, Ei, Ei!

So:



Tipps:

- Loch im Ei mit Ahle vorbohren
- der Stecken muss vorne sehr dünn sein (hinten genug dick, damit er Stabilität hat)
- wird das Ei zu heiss, platzt es (wenn es zu «summen» beginnt, wird's zu heiss)
- wird das Ei zu lang gekocht, platzt es auch
- läuft das Ei aus, kann man den Stecken entsprechend neigen (deshalb: Stecken nicht zu dünn wählen, sonst kann man nicht gut manövrieren damit)

oder so:



Tipps:

- nicht «schusseln» – ein rohes Spiegelei ist sehr rutschig und macht sich am Boden nicht sooo gut...

En Guete!