

## Eierpochierer

## Gebrauchsanleitung:

- Bringen Sie in einem Topf ca. 5 cm Wasser zum Kochen.
- Fetten Sie die Innenseite des Pochierers mit Butter ein, achten Sie bitte darauf, dass die Löcher offen bleiben.
- Brechen Sie vorsichtig ein frisches Ei (höchstens 4 Tage alt) auf und lassen es in den Pochierer gleiten.
- Vermindern sie die Hitze, sodass das Wasser ganz sanft brodelt.

- Lassen Sie den Pochierer langsam ins Wasser gleiten, sodass das kochende Wasser auch unter das Ei kommt. Der Pochierer mit Ei darin muss gerade mit Wasser bedeckt sein.
- Pochieren Sie das Ei in 3 Minuten gar, holen Sie den Pochierer aus dem Wasser und lassen Sie das Ei vorsichtig auf ein Stuck Küchenpapier gleiten und abtropfen.
- Nach jeder Benutzung den Pochierer abwaschen und gut abtrocknen und für da nächste Ei wieder gut einfetten.
- Nicht spülmachinenfest.





Tipps, Informationen und Rezepte finden Sie auf: www.dille-kamille.com

