

Eierlikör Variationen



Foto von Sabine Dorn/3. Rezept

1. Rezept Eierlikör mit CC (aus den CC-Kochkarten)

Ergibt ca. 1,125 Liter (vorausgesetzt, es finden nicht allzuvielen Qualitätskontrollen statt)

Zutaten:

8 Eigelbe (Anmerkung Gisela Martin: Wenn Eier Größe M, eher 10 Eigelb nehmen)
2 EL Vanillezucker
250 g Puderzucker
375 ml Kondensmilch
250 ml Rum oder Korn

Zubereitung:

Die Eigelbe und den Vanillezucker mit dem Profi-Ballonschneebeisen schaumig schlagen und langsam den Puderzucker unterrühren.

Die Kondensmilch hinzugeben, zu Flexi wechseln und die Temperatur auf 78 °C einstellen. Dann langsam den Alkohol unterrühren. Das Ganze so lange kochen, bis die Masse dickflüssig ist (Anmerkung Gisela Martin: dauert mind. 10 Minuten, ich hab es 25 Minuten rühren lassen).

Gegebenenfalls kurz im Mixaufsatz durchmischen.

Die Eierlikörmasse vollständig abkühlen lassen und eventuell etwas verdünnen. In kleine Flaschen abfüllen und kühl lagern.

2. Rezept, Zutatenliste auf Chefkoch.de gefunden:

Zutaten:

10 Eigelb
2 Packungen Vanillinzucker
250 g Puderzucker gesiebt
2 Becher Sahne (flüssig)
0,7 L Alkohol (40% Vol.) z.B. Vodka

Zubereitung:

Wie im 1. Rezept beschrieben.

Tipp Manfred C.: Besser mind. 0,7L Rum 54% statt dem Vodka verwenden. Wenn er ohne Kühlung haltbar sein soll, dann besser mit noch etwas mehr Rum auf 22vol.% Alkohol einstellen. Dann hält er ewig.

3. Rezept von Sabine Dorn:

Zutaten:

6 Eigelb
185g Puderzucker
312ml Kondensmilch 10% (bei mir 1 Tetra-Pack)
1 Vanillezucker
175ml Rum (ich hab weissen genommen)

Zubereitung:

Schneebecken einsetzen:

Eidotter und Vanillezucker dick-schaumig schlagen

Puderzucker dazu geben und weiter schlagen

Kondensmilch und Rum nacheinander langsam hinzugeben.

Auf Flexi wechseln:

Mit Rührstufe 1 auf 70° erwärmen, dann 10Min. die Temperatur halten.

Evtl. Durchsieben (war bei mir nötig da mein selbstgemachter Vanillezucker etwas grob war) oder direkt in Flaschen

abfüllen.

Mmmm

4. Rezept zur Verfügung gestellt von Silke Wenning in Anlehnung an Tim Mälzer



Foto von Silke Wenning

Auf dem Foto in der Kombination Eierlikör mit Espresso und Sahne, siehe Tipp unten.

Zutaten:

6 Eigelb (Kl M)

150 g Zucker

2 TL Orangenabrieb

1 Vanilleschote

2 – 3 Orangen

250 ml Kondensmilch Vollfettstufe

350 ml Weinbrand

Zubereitung:

Zucker und Orangenabrieb im Multi pulverisieren

Eigelb und Zucker mit dem Ballonbesen Rührstufe 4 5 min cremig rühren.

Orangen auspressen, benötigt werden 150 ml

Vanillemark zugeben 1 min Rührstufe 4

Jetzt nacheinander Kondensmilch, Orangensaft und Weinbrand in dünnem Strahl unter Rühren hinzugeben.

Masse 2 Stunden kaltstellen und zwischendurch umrühren.

Eierlikör durchsieben und den Schaum abschöpfen. Anschließend in Flaschen umfüllen.

Das Rezept ergibt ca. 900 ml und kann im Kühlschrank bis zu 6 Wochen aufbewahrt werden.

Tippsilke Wenning: Für das Espressogetränk lasse ich die Eierlikörflasche bei Zimmertemperatur stehen, dann ist er nicht so flüssig und der Espresso bleibt als Schicht erhalten und vermischt sich nicht so schnell mit dem Likör. Gutes Gelingen ☐

5. Rezept zur Verfügung gestellt von Bet Ty

Zutaten:

20 Eigelb

350 g Puderzucker

600 ml Kondensmilch

500 ml Rum

2 Päckchen Vanillezucker

1/2 geriebene Tonkabohne

Abrieb einer Orange + Saft

Zubereitung:

Die Eigelbe und den Vanillezucker mit dem Profi-Ballonschneebeisen schaumig schlagen und langsam den Puderzucker und den Abrieb der Orangenschale unterrühren.

Die Kondensmilch und den Orangensaft hinzugeben, zu Flexielement wechseln und die Temperatur auf 84 °C einstellen (Achtung konstant rühren lassen, damit es kein Rührei gibt). Ebenso Tonkabohne zugeben. Dann langsam den Alkohol unterrühren. Das Ganze so lange kochen, bis die Masse dickflüssig ist (Timer auf 15 Minuten stellen).

Gegebenenfalls kurz im Mixaufsatz durchmischen.

Die Eierlikörmasse vollständig abkühlen lassen und eventuell

etwas verdünnen. In kleine Flaschen abfüllen und kühl lagern.

Tipp Gisela M.: Vereinzelt wurde berichtet, dass der Eierlikör "grisselig" aussah. Dann im Blender fein mixen, ggf. noch abseihen.

Tomaten-Paprika Süppchen - vegan -



Rezept und Foto von Manuela Huber

Zutaten:

1 EL Rapsöl

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 kg reife Tomaten

2 rote Paprika

2 EL Pizzakräuter

Eine Chilischote und die **VORM** pürieren raus nehmen

1 TL Paprika edelsüß

Salz

Pfeffer

Zubereitung:

Rapsöl bei 140 Grad zwei Minuten erwärmen
Eine Zwiebel und eine Knoblauchzehe im Öl bei 140 Grad drei Min mit Flexirührer andünsten
1 kg reife Tomaten, zwei reife, rote Paprikaschoten

in kleine Stücke schneiden mit zwei EL Pizzakräuter, Chilischote, ein TL Paprika edelsüß, Pfeffer und etwas Salz in den Kessel und mit dem Flexirührer 15 min bei 110 Grad Intervallstufe 2 (Anmerkung: die Tomaten könnte man auch prima mit der Beerenpresse zerkleinern) Danach 30 gr Alsan bio und 100 ml Soja cuisine kurz unterrühren.

Chilischote herausnehmen.

Im Mixaufsatz pürieren und evtl mit einem "Schuß" Agavendicksaft abschmecken

Mit Soja cuisine und Chilifäden servieren

Guten Appetit

Feta-Tomaten-Aufstrich Frischkäseaufstrich — Variationen



Foto von Franziska Fischer/Rezept Nr. 1

1. Rezept von Franziska Fischer

Zutaten:

100g Fetakäse, in Stücke schneiden

4-5 getrocknete Tomaten in Öl, klein schneiden

2 Sardellenfilets

Italienische Kräuter, ich habe getrocknete genommen

Einige Pinienkerne

Zubereitung:

Alles mit ein wenig Öl von den Tomaten im Multi der Kenwood zu einer Paste mixen.

Fertig.



[Foto Franziska Fischer/Rezept Nr. 1](#)

2. Rezept von Anne Jensen



Foto von Anne Jensen/Rezept Nr. 2

Zutaten:

1 Knoblauchzehe
ca. 10 Basilikumblätter
100 Gramm getrocknete Tomaten
200 Gramm Natur-Frischkäse
Salz und Pfeffer
eventuell etwas Milch
50 – 100 Gramm Fetakäse

Zubereitung:

1 Knoblauchzehe und ca. 10 Basilikumblätter im Multi zerkleinern.

Dann ca. 100 Gramm der getrockneten Tomaten dazu und alles nochmal zerkleinern, bis die Tomaten richtig fein sind.

200 Gramm Natur-Frischkäse, zerkleinerte Feta, Salz und Pfeffer dazu und eventuell etwas Milch bis zur gewünschten Konsistenz.

**Windbeutel mit der Kenwood
CookingChef – Brandteig**



Foto und Rezept von Aldona Led

Zutaten:

Teig :

375 ml Wasser

100 g Butter

und gute Prise Salz und

1 Vanillezucker

200 gr. Mehl

1 Backpulver

4 Eier

Füllung/Dekoration:

Sahne

Puderzucker

Zubereitung:

Wasser, Butter, Salz und Vanillezucker aufkochen (in CC auf 140 Grad eingestellt)

Mehl mit Backpulver dazu geben und kochen bis ein Kloß entsteht (CC: mit Flexi rühren lassen).

Abkühlen ... und Eier nacheinander zugeben und aufschlagen (CC – Flexi).

Auf Blech mit Sterntülle aufspritzen und bei O/U Hitze 200 Grad 30 min backen .

Wichtig: in dieser Zeit die Tür Backofen nicht aufmachen !

Nach dem Abkühlen durchschneiden und füllen .

Ich habe die Windbeutel mit Schlagsahne gefüllt und zum Schluss mit Puderzucker bestreut.

Guten Appetit !!!!!!!!



Foto von Aldona Led

WARNHINWEIS:

Windbeutel können Spuren von Kalorien enthalten. Natürlicher haushaltsinterner Schwund ist natürlicher Natur und stellt keinen Qualitätsmangel dar.

**Vitello Tonnato – Kalbfleisch
mit Thunfischmayonnaise –**

Variationen



1. Rezept und Foto von Fee's Koch und Backwelt

für etwa 8 Personen

Zutaten:

1 Kalbsnuss (etwa 3kg)

Thunfisch aus der Dose eingelegt in Öl (4 Dosen á 140-150g Abtropfgewicht)

4 Eigelb (Größe L), Zimmertemperatur

Saft einer Zitrone, Zimmertemperatur

400ml Olivenöl, Zimmertemperatur

3 Gläser Kapern (Abtropfgewicht pro Glas liegt bei etwa 60g)

Zubereitung:

Das Fleisch koche ich in Salzwasser am Abend zuvor. Es muss mit kaltem Wasser bedeckt sein. Dann aufkochen und 3 Std sieden lassen. Dann den Herd ausschalten und das Fleisch im Topf über Nacht auskühlen lassen (bitte nicht in den Kühlschrank stellen, einfach auf dem Herd ohne Wärmezufuhr ganz langsam auskühlen lassen). Wieso eine Kalbsnuss?... Die Kalbsnuss hat die richtige Konsistenz und lässt sich nach dem Kochen und Abkühlen wunderbar weiter verarbeiten. Ein weiches Fleisch würde auseinander fallen beim Schneiden.

Am nächsten Tag bereite ich die Thunfischmayonnaise zu:

Das Eigelb zusammen mit dem Zitronensaft in eine Schüssel geben und das Öl unter ständigem Rühren (etwa Stufe 3 mit dem

Ballonschneebeesen) langsam eintropfen lassen. Nach wenigen ml müsste die Mayonaise bereits anziehen und fest werden, ist dies nicht der Fall waren die Ausgangsprodukte zu kalt und ich empfehle ein kurzes Rühren auf dem Wasserbad (kein kochendes Wasser, lauwarm! Wir wollen die Eier nicht kochen!).

Nun benötigen wir einen Mixer: In meinem Fall der ThermoResist Mixeraufsatz der Cooking Chef: 2 Gläser Kapern abtropfen und in den Mixer geben (den Saft aufheben sollte die Masse am Schluss zu fest sein). Den Thunfisch dazu geben (hier wird der gesamte Doseninhalt verwendet, also nicht abtropfen). Nun die Zutaten gut mixen. Sollte die Masse zu fest sein und der Mixer nicht gut durch kommen etwas von der Mayonaise zugeben. Nachdem die Zutaten gut gemixt sind, die Masse zu der Mayonaise geben und gut verrühren. Anschliesend mit Salz abschmecken. Sollte die Thunfischmayonnaise etwas zu dick sein, einfach etwas des Kapernwassers dazu geben.

In einem Original 'Vitello Tonnato' dürfen eigentlich Anchovifilets nicht fehlen. Hier einfach 4 Anchovifilets mit den Kapern und dem Thunfisch mixen, aber darauf achten, dass sich die am Ende benötigte Salzmenge um einiges REDUZIERT!!! Ich verzichte auf diese, da wir einen Allergiker in der Familie haben, der diese nicht verträgt.

Nun muss das Fleisch geschnitten werden, in sehr dünne Scheiben (2mm)! Am besten mit einer Maschine, zur Not geht es aber auch per Hand. Dann das Fleisch auf einer Platte schön auslegen und mit der Thunfischmayonnaise bestreichen. Das letzte Glas Kapern darauf verteilen (für das gewisse Extra können auch große Kapernäpfel bei der Deko verwendet werden. Diese sehen auf der Platte natürlich noch schöner aus).

2. Rezept der Mayonnaise von Claudia Kraft

Mayonnaise für Vitello Tonnato ruck zuck im Multi gemacht.

Zutaten:

2 Dotter

1 Tl Kapern
2 Sardellen
100ml Olivenöl
200ml Distelöl oder Rapsöl
Salz
Pfeffer
Zitrone
Thunfisch aus der Dose

Zubereitung:

Dotter, Kapern, Sardellen im Multi mit dem Messer mixen, dann langsam das Olivenöl durch Öffnung einfließen lassen.

Anschließend das restliche Öl dazugeben.

Wenn die Mayo fest ist, die restlichen Zutaten dazu geben.

Tipp von Claudia:

Ich passiere die Sauce trotzdem da sie meiner Meinung ganz fein gehört.

Fotos von Claudia Kraft:



Sous vide garen – Tipps und Tricks

Die goldenen Sous vide Regeln, zusammengestellt von Martin Willmann

1. Das Fleisch erst in das Wasser geben, wenn die Temperatur erreicht ist.
2. Das Fleisch braucht ausreichend Wasser um sich, damit die Technik richtig funktioniert.
3. Damit überall die gleiche Temperatur herrscht, benötigt man eine Umwälzpumpe. Hat man keine, ist es umso wichtiger, dass viel Wasser vorhanden ist.
4. Das Fleisch sollte so kurz wie möglich aber so lange wie nötig im Wasser bleiben. Umso länger, desto mehr Wasser wird dem Fleisch entzogen und am Ende ist es trocken/krümelig. Sous vide heißt nicht, dass man das Fleisch solange im Wasser lassen kann wie man will (jedenfalls nicht ohne Qualitätsverlust). Lediglich die Kerntemperatur kann definiert werden.
5. Ein 6cm dickes Roastbeef ist z.B. nach 50-60 Minuten fertig. Bleibt es länger im Wasser bringt das nichts mehr außer Qualitätsverlust, vorausgesetzt die Temperatur ist überall gleich und es ist genug Wasser vorhanden.
6. Weniger ist mehr.
Ich gare z.B. maximal 1kg Roastbeef (1,5 kg würden auch gerade so noch passen) auf 8L Wasser.

Fragen und Antworten zum Sous vide garen:

Frage: Kann man das fertig gegarte Fleisch warmhalten?

[Antwort Patrick Pilar:](#) Wenn ich zum Beispiel Lamm-Nierstück mache, dann lasse ich das Wasser auf 56° aufheizen und lege dann das vakuierte Fleisch ins Wasser für rund 45 Minuten. Nehme es dann raus und lasse es 5 Minuten eingepackt ruhen. Dann schneide ich den Vakuumbutel auf, nehme alle Kräuter und Knoblauch vom Fleisch weg und brate es dann scharf auf beiden Seiten an. Und dann wird serviert.

Wenn der Besuch Verspätung hat oder sonst was meinen Zeitplan verzögert, dann lasse ich das Fleisch einfach weiter im warmen Wasser liegen. Passieren kann da nichts, denn die Kerntemperatur ist nach wie vor dann bei 56°.

Wenn Du dafür den Ofen benützen willst, dann schalte den Ofen auf Umluft, Temperatur knapp unter 60°, schütte das 56° warme Wasser von der CC-Schüssel in einen vorgeheizten Topf, (60° damit das Wasser nicht abkühlt, wenn man es in den Topf leert) und dann kannst Du das Fleisch auch im Ofen warm halten und so weiter fahren, wie wenn du das Fleisch in der Schüssel von der CC hättest. Und nun, gutes Gelingen und einen guten Appetit.

[Antwort Frank Mattner](#) Du kannst bei SV auch problemlos das Essen am Tag vorher machen, dann im Eiswasser abkühlen und dann am nächsten Tag für 45 min. bei der gewünschten Kerntemperatur reaktivieren.

Hinweis: Wegen Keimen etc. sollte das Fleisch natürlich nicht stundenlang im Wasser liegen.

Erläuterung Hartweizengrieß/Semola

Semola – was bedeutet das eigentlich?

Bei der Nudelproduktion ist oft von „**Semola**“ die Rede. Korrekt müsste jedoch eigentlich von „**Semola di grano duro**“ gesprochen werden – im besten Fall noch mit dem Zusatz „**rimacinata**“.

Im Folgenden eine kurze Erklärung der italienischen Begriffe, damit es verständlicher wird:

□ Grundbegriffe

- **Semola = Grieß**
 - **Farina = Mehl**
 - **Grano duro = Hartweizen**
 - **Grano tenero = Weichweizen**
-

□ Was bedeutet „rimacinata“?

Das Wort „**rimacinata**“ begegnet einem oft.

Ich würde es als „**wieder gemahlen**“ übersetzen – und zwar wirklich **zweifach gemahlen**:

- zuerst wird das Korn zu Grieß vermahlen (kleine Kügelchen)
 - anschließend ein zweites Mal, damit es deutlich feiner wird
-

□ Warum ist Hartweizen so wichtig?

Um Nudeln „**al dente**“ zu bekommen, benötigt man **Hartweizengrieß** (kein Weichweizen).

Das bedeutet:

- Für Pasta braucht man **Semola di grano duro**
- oder alternativ Produkte mit „**Farina**“ + „**Grano duro**“

□ **Unterschied: gemahlen oder nicht gemahlen**

Wenn auf der Packung nur steht:

- **„Semola di grano duro“** → dann ist es nur Hartweizengrieß (nicht weiter gemahlen)

Für die Nudelproduktion kann man sowohl Grieß als auch gemahlene Grieß verwenden.

Unterschiede in der Praxis:

- **Ungemahlener Grieß** funktioniert gut für viele Standardnudeln
- **Gemahlener Grieß** sorgt oft für eine feinere Struktur und gleichmäßigere Optik

□ **Einfluss bei gefärbten Nudeln**

Werden Nudeln gefärbt, kann es passieren, dass sich die Farbe bei ungemahlenem Grieß nicht ganz gleichmäßig verteilt.

Mit gemahlenem Grieß ist die Optik meist etwas feiner und homogener.

□ **Einfluss bei Pasta-Maschinen &**

Matrizen

Bei gepressten Nudeln (z. B. mit **Pastafresca** oder **Pastamaker**) spielt die Matrize eine wichtige Rolle:

- Bei **großen Auslässen** ist ungemahlener Grieß meist unproblematisch
- Je **filigraner die Matrize**, desto wichtiger ist der Mahlgrad

Ich habe selbst schon erlebt, dass bei ungemahlenem Grieß bei sehr feinen „Funghi“-Matrizen teilweise nur Fetzen entstanden sind.

Mit **zweifach gemahlenem Grieß aus der Getreidemühle** kamen dagegen wunderschöne, saubere Formen heraus.

☐☐ **Meine Empfehlung**

Ich verwende für die Nudelproduktion am liebsten [dieses Semola](#) aus einer kleineren Mühle in Italien.

Er ist:

- sehr zuverlässig in der Verarbeitung
 - und preislich absolut attraktiv
-

☐☐ **Hartweizengrieß vs. Semola – warum der Unterschied?**

Oft stellt sich die Frage, warum manchmal von **Hartweizengrieß** und manchmal von **Semola** gesprochen wird.

- Wird von **Hartweizengrieß** gesprochen, stammt dieser meist

aus Deutschland

- Wird von **Semola** gesprochen, ist es in der Regel italienischer Hartweizengrieß

Der deutsche Hartweizengrieß ist eine andere Züchtung, da er mit weniger Sonne auskommen muss.

Er funktioniert ebenfalls gut für Pasta.

Wenn ich die Wahl habe, greife ich persönlich zum italienischen Produkt – dieser wirkt für mich etwas hochwertiger.

Aber grundsätzlich funktionieren beide.

🔧 **Selbst mahlen möglich**

Natürlich kann man den nicht 2 x gemahlene(n) Grieß auch selbst mit einer **Getreidemühle** mahlen.

📧 **Fragen?**

Bei weiteren Fragen erreicht ihr mich gerne bei [Backen und Kochen mit Kenwood](#) 📧

[**Schokoladen-Ravioli mit Mohn-**](#)

Marzipan-Cranberry Füllung



Rezept und Foto von Andre Möckel

Zutaten:

Teig :

250g Weizenmehl

100g Kakao

30g Puderzucker

1Tl Olivenöl

4 Stk. Eier

Prise Vanillemark

Prise Salz

Füllung :

2 Teile Fertigmohnfüllung (z.B. 500 gr).

1 Teil Marzipan (z.B. 250 gr) ,

43 Likör nach Bedarf

Amaretto nach Bedarf

Getrocknete Cranberries nach Bedarf

Zubereitung:

Aus Teigzutaten mit Knethaken einen Teig kneten. In Klarsichtfolie mindestens halbe Stunde kühl stellen.

Mit Pastawalze auswalzen und füllen (Ravioliausstecher).

Dazu passt z.B. Vanillesosse o.ä.

Maki – Sushi Makirollen



Zusammenstellung und Foto von Gisela Martin

Zutaten:

Sushireis (wenn es Hauptspeise sein soll ca. 120 gr/Person)

Reisessig (nach Belieben)

Noriblätter

Zum Füllen: In Minimengen:
Salatgurke/Paprikaschote/Avocado/Lachs/Zitrone/Thunfisch/Mayo-
ese/Kresse etc. etc. nach Belieben

Spezielle Hilfsmittel: Bastmatte, gibts im Supermarkt oder
Asialaden für ca 2 EUR

Ggf. noch: Wasabipaste, Soyasauce, Ingwer

Zubereitung:

Reis in Wasser waschen, dann wie normalen Reis mit Salz
kochen. Abkühlen lassen.

Reisessig nach Belieben mit dem Reis vermischen (abschmecken, wieviel man mag. Der Reisessig ist ganz mild).

In Gewürzmühle ein paar Löffel Thunfisch mit ein oder zwei Löffel Mayonese mixen, ggf. Kresse unterrühren.

Avocado/Paprika/Gurke/Lachs und was sonst noch da ist in Streifen schneiden.

Jeweils ein Noriblatt (glänzende Seite nach unten) auf eine Bastmatte legen.

Mithilfe der Kenwood-Spachtel den abgekühlten Reis dünn auf das Noriblatt drücken. Am Rand oben und unten ca. einen Zentimeter frei lassen und das freie Ende mit Wasser bepinseln.

Im unteren Drittel ein oder zwei Reihen mit Füllung hinlegen. Z.B. eine Reihe Avocadostreifen, daneben Lachsstreifen und etwas Zitronensaft drüber geträufelt.

Oder Gurkenstreifen und drüber etwas Thunfischpaste mit Kresse.

Oder vorher angebratener Lachs mit Paprika und Salatgurkenstreifen

Oder koreanischer gelber Rettich mit Gurke

Oder oder oder....

Dann mithilfe der Bambusmatte einrollen, mit der Bambusmatte kann man gut formen.

So mit den weiteren Blättern verfahren, bis der Reis und die Füllungen aufgebraucht sind.

In Korea gab es die Rollen am Stück in Alufolie eingewickelt zu kaufen. Man hat die Rollen am Stück als Brotzeit gegessen

Wer nicht unterwegs essen möchte, braucht ein gutes, scharfes Messer und schneidet sich Scheiben ab (die Randstücke sind

immer nicht schön und dienen der Qualitätskontrolle).

Zusammen mit Soyasoße, Wasabi und Ingwerscheiben servieren.

Rührei in der Cooking Chef



Foto von Gisela Martin

Rezept von Jörg Wehr und schwarzem CookingChefKochbuch (von beiden Rezepten ein Zwischending)

Zutaten:

etwas Butter

Eier, gerne auch größere Menge (habs schon mit 3 Eiern gemacht, ebenso mit 10

Meersalz

ein Löffel Creme fraiche, Landrahm, Mascarpone, Schmand o.ä. (optional)

geriebener Käse (optional)

etwas Pfeffer zum Bestreuen

Zubereitung:

Butter in Kessel geben, mit Flexi bei 110

Grad/Kochrührintervall 3 schmelzen lassen, etwas warten (Butter soll nicht mehr blubbern).

Eier, Salz und ggf. Creme fraiche zugeben und Temperatur auf ca. 80 Grad reduzieren (Temperatur sollte immer so zwischen 78 und 82 Grad sein, nicht höher!), 2 Minuten Rührintervall 1 (da anfangs die Temperatur noch höher ist), dann weitere 15 Minuten Rührintervall 2.

Kurz vor Ende ggf. noch Käse unterrühren.

Die Rühreier sind fertig, wenn sie fertig gestockt aber noch feucht sind.

Beim Servieren mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen.

Dauert je nach Menge der Eier zwischen 15-25 Minuten, aber gut Ding braucht eben Weile.

Wird wunderbar fluffig.