

# Kernweiche Eier

Wer kernweiche Eier beim Frühstück bevorzugt, kann sie mit diesem Rezept einfach zubereiten.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 5 min

**Koch/Backzeit:** 6 min

**Gesamtzeit:** 11 min



## Zutaten

|                             |
|-----------------------------|
| 2 Stk. <a href="#">Eier</a> |
|-----------------------------|

## Zubereitung

1. Perfekte Eier zubereiten ist nicht so einfach, für **kernweiche Eier** zuerst Wasser in einem großen Topf aufkochen lassen. Kocht das Wasser, die Eier vorsichtig ins Wasser gleiten lassen. Das gelingt am besten mit einem großen Löffel.
2. Nach 6-8 Minuten Kochzeit (je nach Eiergröße) das Wasser abschütten. Nun die Eier kalt abschrecken, in Becher stellen und sofort servieren.

## Tipp

Wenn man anstatt kernweicher Eier etwas härtere Eier möchte, eine Minute länger kochen lassen.