

# Eierstich

4-6 Personen

## Zutaten:

2 Eier  
125 ml ( 1/8 Liter ) kalte Milch  
½ TL Salz  
1 TL Brühe instant  
Muskat gerieben



## Zubereitung:

Eier mit Milch, Salz, Brühe und kräftiger Prise Muskat verquirlen. In einen Gefrierbeutel füllen und für ca. 20-25 Minuten in leicht siedendes Wasser geben. Wenn die Masse fest geworden ist, Beutel aufschneiden und Eimasse in Würfel schneiden.

