

Anleitung zum Öffnen des Straußenei

1. Jedes Ei, so auch das Straußenei, hat an einer der beiden Spitzen eine Luftkammer. Wenn Sie die Pole des Eis in einem dunklen Raum mit einer Taschenlampe anleuchten, werden Sie auf einer Seite einen hellen Fleck entdecken, die Luftkammer.
2. Hier können Sie das Ei entweder mit einem Holzbohrer anbohren (Durchmesser 8-10 Millimeter) oder mit der Spitze eines Saitenschneiders vorsichtig anschlagen.
3. Sobald die glänzende Oberschicht durchstoßen ist, drehen Sie den Saitenschneider so lange hin und her, bis seine scharfen Kanten ein entsprechend großes Loch durch die Schale geschabt haben.
4. Mit einem Kunststoffhalm-Ei-Loch nach unten, kurzes Halm-Ende nach oben umgeknickt ins Ei, durch das lange Ende pusten, können Sie jetzt vorsichtig das Eiweiß ausblasen.
5. Wenn Sie am Loch das Eigelb sehen, das Ei mehrfach drehen und dann weiterblasen. Wenn kein Eiweiß mehr herausläuft, können Sie den Dotter mit einer Nadel zerstechen und ebenfalls ausblasen.
6. Einfacher ist natürlich das Ausblasen des gesamten Inhaltes ohne Trennung von Eigelb und Eiklar. In diesem Fall durchstechen Sie den Dotter zu Beginn und blasen das Ei dann aus.

Tipp

Die Garzeit beträgt ca. für ein hart gekochtes Straußenei beträgt je nach Größe zwischen 75 und 90 Minuten. Sie können aus dem Ei, sich Spiegeleier, Rühreier, Omelette und ist zum Backen von Kuchen geeignet. Ebenso lässt sich köstlicher Eierlikör und Nudeln verschiedenster Art aus Straußeneier herstellen. Das Straußenei bleibt ihnen erhalten und sie können das Ei z. B. bemalen, basteln, bepflanzen, gravieren usw.

Haltbarkeit

Das Ei ist ca. 2 Monate haltbar - Mindestangabe, wenn es im Kühlschrank eingelagert wird.
Keine Garantie zur Haltbarkeit.