

Tipps und Tricks zum Eier-Auspusten

Bevor man mit dem Bemalen der **dekorativen Ostereier** anfangen kann, muss man zunächst die Eier ausblasen. Das ist im Prinzip ganz einfach und schon **Kinder** können beim Auspusten helfen.

Vorbereitung: Eier ausblasen



Für das Eierauspusten benötigt man eine große Nadel und zwei Schüsseln. Zur Vorbeugung vor der **Übertragung möglicher Krankheitserreger (Salmonellen)** sollte man die Hühnereier vor dem Ausblasen unbedingt mit warmem Wasser, sowie **Spülmittel** oder Seife abwaschen.

Mit der großen Nadel wird das Ei am oberen und unteren Ende angestochen. Im **Anschluss** vergrößert man vorsichtig das Loch am stumpfen unteren Ende des Ostereis. Es sollte **etwa einen halben Zentimeter** Durchmesser haben.

Jetzt beginnt **das Auspusten**: Entweder pusten Sie so lange kräftig mit dem Mund in das kleinere Loch an der Eierspitze, bis sich der Inhalt vollständig in die Schüssel entleert hat, oder sie verwenden einen Strohhalm. Schneiden von einem Trinkhalm ein Stück ab und schieben Sie das spitze Ende in die obere Öffnung des Eis.

Pusten Sie **durch den Strohhalm** Luft hinein, damit Eiweiß und Dotter durch die untere Öffnung hinausgedrückt werden.

Damit nichts verkommt, kann man mit dem ausgepusteten Ei **ein leckeres Rührei oder ein Omelette** zubereiten!