Eiweiß schlagen – mit Geling-Garantie

		Achtung! Der Mixtopf sollte sauber, fettfrei sein! ***Den Rühraufsatz einsetzen!***
2	**Eiweiß**.....	in den Mixtopf geben und 3 Minuten / 50° / Stufe 3 steif schlagen. Den Eischnee umfüllen und kalt stellen.

Anmerkungen:

- So klappt es mit der Eischnee-Herstellung garantiert.
- Wenn Sie mehr Eiweiß steif schlagen wollen, müssen Sie gegebenenfalls die Rührzeit noch etwas verlängern.

Copyright © Wunderkessel oHG, Herzogenrath