

Ostern

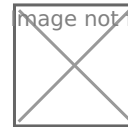
Beitrag von „Steffie“ vom 19. März 2004 18:05

Hallo!

Die Kalkschale mit Essig ablösen, das kennst du aber, oder?

Einfach das rohe Ei über Nacht in Essig legen, danach etwas unter fließendem Wasser abrubbeln. Schon hast du ein rohes Ei ohne Kalkschale.

Habe ich gerade mit meinen 6ern in Bio gemacht. Das Ei ist dann nur von der Eihaut umgeben und ganz weich. Die Kids waren hin und weg.



Jetzt muss ich doch aber auch mal versuchen, ein Bild einzubinden...

<img border="0" src="<http://www.tasmiem.com/ei.gif>" width="288" height="257">

Es tutet nicht 😞 Warum? Was mache ich falsch?