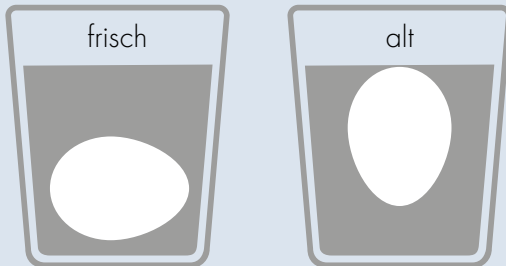


# EIER – 4 TIPPS, WIE SIE DIE FRISCHE TESTEN

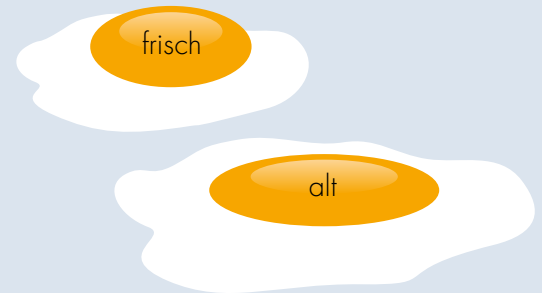
## 1 Wassertest

Legen Sie das Ei in ein Glas mit kaltem Wasser.  
Wenn es am Boden bleibt, ist es frisch.



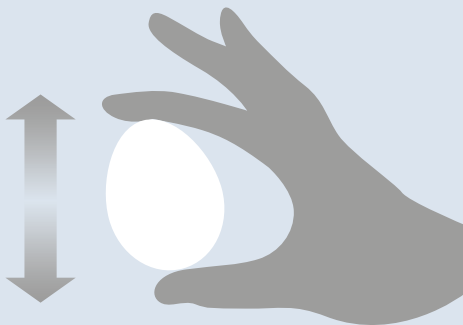
## 2 Aufschlagtest

Schlagen Sie das Ei auf. Wenn Dotter und Eiweiß sofort zerlaufen, ist das Ei alt.



## 3 Gluckertest

Schütteln Sie das Ei.  
Wenn das Ei gluckert, dann ist es alt.



## 4 MH-Datum

Nach Ablauf der Mindesthaltbarkeit können Eier in der Regel noch gegessen werden, wenn sie gut erhitzt werden.

