

FRISCHEZUSTAND VON EIERN 1/2

Die Frische von Eiern zu bestimmen ist ein wichtiger Faktor in der Backstube, weil nur mit frischen Eiern lassen sich manche technologischen Wirkungen auch wirklich komplett auskosten. Du erkennst nicht nur am Legedatum, ob dein Ei frisch oder etwas älter ist, sondern es gibt auch ein paar Tricks, das rauszufinden. Zum Beispiel die Schwimmprobe. Du kannst das Ei, das rohe Ei, in einen mit wassergefülltes Glas geben und wenn das Ei nach unten schwimmt oder nach unten taucht, dann ist es frisch. Würde es oben schwimmen, wäre das ein Zeichen dafür, dass das Ei etwas älter oder sogar überlagert ist und du solltest es nicht mehr verwenden. Zumindest nicht für Produkte, die nicht mehr durcherhitzt werden. Warum schwimmt das Ei oben oder taucht nach unten auf dem Boden des Glases? Das liegt daran, dass wir im Inneren des Eis eine Luftkammer haben und je älter das Ei ist, desto größer wird die Luftkammer, weil der Luft und Feuchtigkeitsaustausch durch die poröse Eischale auch während der Lagerung weiter stattfindet. Das heißt Feuchtigkeit aus dem Inneren des Eis wird durch die Eischale nach außen abgegeben und Luft dringt ins Inneren. Die Luftkammer wird immer größer. Wenn die Luftkammer sehr groß ist, schwimmt das Ei wie so eine Boje oben auf dem Wasser. Eine weitere Technik, die Frische des Eis zu überprüfen, ist die sogenannte Aufschlagtechnik. Dafür nimmst du ein Ei und schlägst es auf einen flachen Teller auf. Nun kannst du beobachten, ob das Eigelb zerfließt oder ob es schön gewölbt in der Mitte des Eiklars stehen bleibt. Du siehst hier, dass Eigelb, zerfließt. Es bleibt nicht mehr hochgewölbt in der Mitte des Eiklars stehen. Das heißt die Eidotterhaut um das Eidotter drum herum wurde schon teilweise abgebaut. Das Ei ist also nicht mehr allzu frisch. Dann gibt es noch die Durchleuchtungsprobe. Mit einer starken Taschenlampe kannst du das Ei durchleuchten und schauen, wie groß die Luftkammer schon geworden ist. Im Lehrbuch findest du außerdem die Schüttelprobe. Du kannst hören, ob das Ei ganz frisch oder etwas älter ist. Wenn das Ei hörbar schlackert beim Schütteln, dann spricht das dafür, dass das Ei etwas älter ist. Das Eigelb wird nicht mehr komplett in der Mitte gehalten durch die sogenannte Hagelschnur, sondern auch die wurde schon teilweise abgebaut und dadurch hört man, wie das Eigelb hin und her schlackert.

FRISCHEZUSTAND VON EIERN 2/2

Warum ist es denn jetzt wichtig zu wissen, sind meine Eier superfrisch oder sind sie schon ein, zwei Wochen alt? Die technologische Wirksamkeit von Eiern lässt natürlich mit jedem Tag der Lagerung nach. Die Aufschlagfähigkeit zum Beispiel, wie viel Luft, wie viel Standfestigkeit kriege ich in einen geschlagenen Eischnee rein oder die Emulgierbarkeit. Wie gut kann das Lizzitin noch dafür sorgen, dass in meinem Teig oder in meiner Masse die Zutaten stabil miteinander emulgieren? Hängt davon ab, wie alt oder wie frisch das Ei eben ist. Je frischer die Eier sind, desto besser sind sie für unsere technologische Wirksamkeit in den Teigen und Massen. Welche technologischen Wirkungen haben denn Eigelb und Eiklar? Ganz unterschiedliche. Eiklar zum Beispiel ist in der Lage, Luft einzuschließen, das heißt Luft aufzunehmen und einen stabilen Schaum zu bilden. Das wird zum Beispiel bei der Herstellung von Eischnee oder Baissermassen verwendet. Eigelb enthält unter anderem Lizzitin, das ein Emulgator ist und in der Lage ist, Stoffe, die sich eigentlich nicht mögen. Wasser und Fett zum Beispiel. Dazu zu bringen, miteinander zu emulgieren, das heißt eine stabile Verbindung aufzunehmen. Eine gute Emulsionsbildung ist für Massen aber auch Teige von wesentlicher Wichtigkeit. Ich kriege zum Beispiel in einen Teig eine sehr gute Gärstabilität rein, wenn ich eine gute Emulsion der Zutaten habe. Da hilft mir das Eigelb. Eigelb enthält außerdem rund ein Drittel Fett. Fett ist Geschmacksträger, das heißt wirkt natürlich auf die Gebäckqualität ein, wenn ich Eigelb verwende. Fett wirkt aber auch auf die Kleberstränge ein. Ein geringer Fettanteil macht meine Teige elastischer, besser formbarer, auch eine wunderbare Funktionsweise von Eigelb. Eigelb enthält außerdem Farbstoffe, die meinem Gebäck, meiner Krume, meiner Kruste natürlich auch nochmal eine viel stärkere Färbung geben. Eigelb und Eiweiß zusammen haben auch die Fähigkeit, Luft einzuschließen. Bei der Herstellung von Biskuitmasse oder Wienermasse zum Beispiel wird voll Ei mit Zucker aufgeschlagen und wir bekommen einen schönen Voluminösen und relativ stabilen Schaub. Auch verwenden wir in der Backstube häufig Eistreiche, um Gebäcke vor dem Backen damit noch einzupinseln, damit sie einen schönen Glanz und eine schöne Bräunung bekommen. Damit haben natürlich auch die Bestandteile Eigelb und Eiweiß zu tun, wobei Eigelb noch mehr. Für eine richtig intensive Eistreiche nimmst du am besten nur das Eigelb, kannst es mit ein bisschen Milch oder auch Wasser noch verdünnen und dann bekommst du eine schöne glänzende und goldbraune Oberfläche deines Gebäcks.