

„Eischnee“

Mit „no egg“

Einen gehäuften Teelöffel mit zwei Esslöffeln Wasser so lange aufschlagen, bis eine steife Masse entsteht.

„No egg“ ist sehr ergiebig: Ein Teelöffel ersetzt ein Ei (Etwa 50g Eischnee)

Ohne „no egg“

70g Leinsamen in
750ml Wasser aufkochen und anschließend 20-30 Minuten köcheln lassen. Den entstandenen Schleim auffangen und im Kühlschrank komplett auskühlen lassen. Dann etwa 7 Minuten mit dem Handmixer auf höchster Stufe aufschlagen.