

Perfekt Eier Kochen – Deine Kochzeit-Tabelle

Von weich bis hart – für alle Größen S, M, L & XL

<i>Größe</i>	<i>Gewicht</i>	<i>weich</i>	<i>wachsweich</i>	<i>hart</i>
S	< 53 g	3–4 Min	5–6 Min	8–9 Min
M	53–63 g	4–5 Min	6–7 Min	9–10 Min
L	63–73 g	5–6 Min	7–8 Min	10–11 Min
XL	> 73 g	6–7 Min	8–9 Min	11–12 Min

MAGGI Tipp: Bring deine Eier auf Zimmertemperatur, bevor du sie ins kochende Wasser gibst – so platzen sie nicht und garen gleichmäßiger.

Alternative Methoden:

- Airfryer: 130 °C, ca. 9 Min. (hart)
- Thermomix: Varoma-Einstellung, 14 Min. (hart)

Weitere Tipps & Rezepte auf www.maggi.de