



Verbessere die Küchenarbeit mit unseren Kitchen Hacks!

Kitchen Hacks

Weißt du, was „Kitchen Hacks“ sind? Übersetzt bedeutet das englische Wort „Küchen-Tricks“. Diese simplen Tipps erleichtern dir das Zubereiten von deinem Essen in der Küche. Außerdem kannst du damit mächtig Eindruck bei deiner Familie und deinen Freunden schinden! Zwei solcher Tricks zeigen wir dir hier.

Für das Entkernen eines Granatapfels brauchst du:

- 1 Granatapfel
- 1 scharfes Messer
- 1 große Schüssel
- Wasser
- 1 Sieb

Für das Trennen von Eigelb und Eiweiß brauchst du:

- 1 Ei
- 2 kleine Schüsseln
- 1 Plastikflasche

So geht´s:

Entkernen eines Granatapfels

1. Nimm den Granatapfel und schneide unten und oben den Stiel- und Blütenansatz ab.
2. Ritze die Schale einmal rundherum ein und brich den Granatapfel in zwei Hälften.
3. Fülle eine große Schüssel mit Wasser.
4. Tauche die beiden Granatapfel-Hälften in die Schüssel.
5. Pule nun unter Wasser die Kerne aus der Schale heraus. Der Vorteil: Die Küche wird nicht vollgespritzt!
6. Siebe die Kerne am Ende einfach heraus und lasse sie abtropfen.

Trennen von Eigelb und Eiweiß

1. Schlage das Ei auf und gib es in eine kleine Schale.
2. Nimm die Plastikflasche und drücke sie zusammen. Neige sie mit der Öffnung knapp über das Eigelb und lasse den Druck auf die Flasche langsam weg. Nun wird das Eigelb in die Flasche gesaugt und das Eiweiß bleibt in der Schüssel.
3. Halte die Flasche über die andere Schale und drücke die Flasche wieder leicht an. Das Eigelb kommt unversehrt wieder heraus!