

## Kürzere Kochzeiten für Ostereier?

Eines fällt mir jedes Jahr auf. Die hartgekochten bunten Eier sind vor Ostern nicht mehr so furztrocken, sondern haben öfters mal einen labbrigen Dotter. Das dürfte daran liegen, dass man die Kochzeit verkürzt, um mehr Eier durch die Anlage zu bekommen.

Schade ist das nur vor Ostern so. Ich mag die Eier wenn sie noch etwas weich sind im Dotter.