



FOTO: MAX NISSAL

KÜCHENHILFE

Perfektion fürs Frühstücksei

Eine **DIGITALE EIERUHR** zum Mitkochen schlägt beim Erreichen des gewünschten Härtegrads automatisch – und melodisch – Alarm

Der erste Streit des Tages entzündet sich oft am Frühstückstisch – wenn das Ei zu hart, zu weich oder im schlimmsten Fall gar glibberig ist. Jetzt will der Bielefelder Erfinder Rupprecht Gabriel jeden Morgen mit seinem singenden „PiepEi“ für das **perfekt gekochte Ei** sorgen. Das mit Plastik ummantelte Digitalutensil wird zusammen mit seinen essbaren Verwandten

ins Wasser gelegt. Auch untalentierte Köche müssen dann nur noch den Herd einschalten und warten, bis das kluge Ei sich meldet – dank eines elektronischen Thermometers misst der Apparat exakt die den Eiern zugeführte Wärmemenge. Bei Erreichen der Idealgarzeit – je nach Modell weich, mittel oder hart – ertönt der Klassiker „Ich wollt, ich wär ein Huhn“ piepend aus den Tiefen des Kochtopfs. Wer dieses akustische Attentat am Morgen verkraftet, muss für ein „PiepEi“ knapp 25 Mark hinblättern.