

So lange sind gefärbte Ostereier wirklich haltbar - ein Überblick!

Wann sind gefärbte Ostereier wirklich haltbar? Erfahren Sie alles zur richtigen Lagerung und Haltbarkeit in diesem OE24-Artikel.



Kein Ort angegeben. - Ostern steht vor der Tür, und mit ihm die traditionell gefärbten Ostereier in zahlreichen Farben und Mustern. Die Haltbarkeit dieser Eier ist ein wichtiges Thema, insbesondere wenn sie nach dem Kochen dekoriert werden. Wie **oe24** berichtet, hängt die Haltbarkeit von der Behandlung der Eier nach dem Kochen ab.

Ein hart gekochtes Ei, welches nicht abgeschreckt wurde und dessen Schale intakt bleibt, kann im Kühlschrank bis zu vier Wochen haltbar sein. Dagegen sollten abgeschreckte Eier spätestens nach zwei Wochen verzehrt werden, da Temperaturunterschiede Haarrisse in der Schale verursachen können. Eier mit sichtbaren Rissen sollten kühl gelagert und

zeitnah verzehrt werden – sie sind geschmacklich jedoch in der Regel noch genießbar. Es ist wichtig zu beachten, dass das Anpieksen der Schale vor dem Kochen die Haltbarkeit verringern kann, besonders wenn die Eier gefärbt werden sollen.

Optimale Lagerung von Eiern

Die richtige Lagerung von Eiern ist entscheidend für ihre Haltbarkeit und Sicherheit. Laut der **Verbraucherzentrale** sollten Eier im Kühlschrank bei einer maximalen Temperatur von 7 Grad Celsius gelagert werden. Hierbei ist das Eierfach in der Kühlschranktür ungeeignet, da es starken Temperaturschwankungen ausgesetzt ist.

Einmal gekühlte Eier sollten stets gekühlt bleiben, um Kondenswasserbildung und den Eintritt von Keimen zu vermeiden. Außerdem nehmen Eier Fremdgerüche an; daher ist es ratsam, sie nicht neben stark riechenden Lebensmitteln aufzubewahren. Roh-Eier können auch eingefroren werden, etwa geschlagen oder getrennt in Eigelb und Eiweiß.

Besonderheiten der Lagerung

Neuer Informationen von **Happy Woman** zufolge haben frisch gelegte Eier eine natürliche Schutzschicht, die sie in den ersten Tagen vor Keimen schützt. Diese Eier können für eine gewisse Zeit bei Zimmertemperatur gelagert werden; jedoch wird empfohlen, sie spätestens nach sieben Tagen in den Kühlschrank zu legen.

Im Supermarkt bleiben Eier oft ungekühlt, da sie frisch verkauft werden und die Kutikula intakt ist. Nach dem Kauf sollten Eier, die ungekühlt angeboten wurden, zunächst bei Raumtemperatur bleiben. Kühlung hemmt das Wachstum von Mikroorganismen und verlängert die Haltbarkeit erheblich. Eier sollten im Kühlschrank stets mit der Spitze nach unten in der Originalverpackung aufbewahrt werden, um sie vor Gerüchen und Feuchtigkeit zu schützen.

Wissenswertes zur Haltbarkeit

Die Haltbarkeit roher Eier beträgt bei 2 bis 6 Grad Celsius ungefähr 4 bis 6 Wochen. Höhere Temperaturen verkürzen diese Zeit erheblich, weshalb eine korrekte Lagerung unerlässlich ist. Nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums können Eier genutzt werden, solange Frische-Tests wie der Wassertest und die Geruchsprüfung zeigen, dass sie noch gut sind.

Zusammenfassend ist die richtige Handhabung von Eiern entscheidend für ihre Haltbarkeit und den Genuss an Ostern. Durch Vorbeugemaßnahmen und Kenntnisse über die Lagerung können Verbraucher sicherstellen, dass ihre gefärbten Ostereier frisch und schmackhaft bleiben.

Details	
Ort	Kein Ort angegeben.
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• www.oe24.at• www.verbraucherzentrale.de• happy-woman.com

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at