

GEFÜLLTE EIER / INTERSPAR #26



- ANZEIGE -

Kleine gefüllte Ostereier. Der perfekte Snack zu Ostern! Diese Eier sind gefüllt mit einer Creme aus Eigelb, Senf, Frischkäse und Kurkuma. Dadurch wird die Füllung besonders cremig, lecker und schön in der Farbe.

Bestreut habe ich die halben Eier noch mit Kresse. Die bringt nicht nur einen tollen Farbakzent, sonder auch einen leckeren Geschmack. Kleines Fingerfood für jede Party!



Zubereitungszeit
10 Minuten



Kochzeit
8 Minuten



Kühlzeit
30 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12

GEFÜLLTE EIER

Die Eier hart kochen. Danach abkühlen lassen und schälen. Anschließend halbieren, das Eigelb herauskratzen und mit den restlichen Zutaten pürieren. Die Creme in einen Spritzbeutel mit feingezackter Sterntülle füllen und in die ausgehöhlten Eierhälften spritzen. Mit der Kresse bestreuen und bis zum Verzehr kaltstellen.

Viel Spaß beim Nachmachen,
eure Sally <3

GEFÜLLTE EIER:

- 6** Eier
- 2 TL** Senf
- ½ TL** Kurkuma (gemahlen)
- ¼ TL** Salz
- 1 Pr.** Pfeffer
- 100 g** Frischkäse
- 10 g** Kresse