

Eine runde Sache - Schnelle Rezepte mit Eiern vom Wittenseer Hühnerhof

- Unsere monatlich wechselnde Seite mit leckeren Eier-Gerichten und Backwaren zum Selbermachen -

Eier - Rezepte für die kalte Jahreszeit!

Mit Jahreswechsel - wir wünschen Ihnen ein erfolgreiches Jahr 2011 - sollte es etwas Warmes sein, mit dem wir nun beginnen möchten. Aufläufe passen genauso wie heiß aus der Pfanne kommende Eierkuchen sehr gut. Probieren Sie doch einfach mal!

Nudelaufbau mit Schinken

Zutaten:	Zubereitung:
175 gr. Nudeln	Die Nudeln garen. Kohlrabi und Möhren schälen und in Würfel
½ Kohlrabi	bzw. Scheiben schneiden und 7
8 mittelgroße Möhren	Minuten garen. Spargelsud
1 kl. Dose	abgießen. Eier, Sauce
Spargelabschnitte	Hollandaise und Gewürze gut
200 gr. gewürfelter	verrühren, alle übrigen Zutaten
Schinken	unterheben und in eine
½ Päckchen Sauce	gebutterte Auflaufform geben.
Hollandaise	Im Backofen bei 180° C ca. 30
3 Eier	bis 40 Minuten garen.
Pfeffer, Salz	



Kartoffelpfannkuchen mit cremigem Weißkohl

Zutaten:	Zubereitung:
2 Löffel weiche	Die gegarten Kartoffeln reiben.
Butter	Die Butter und die Eier
6 Eier, 2 Essl. Mehl	vermengen, sowie alle übrigen
¼ l Milch	Zutaten dazu geben und alles
2 Essl.	zügig verrühren. Den Teig für
Kartoffelpürreepulver	rund 30 Min. ruhen lassen.
250 gr. gekochte	Pfannkuchen portionsweise in
Kartoffeln vom	einer gebutterten Pfanne
Vortag	beidseitig ausbacken. Dazu kann
Salz, Butter zum	man einen Salat reichen oder
Backen	auch gedünsteten und mit
	Sahne und Muskat verfeinerten
	Weißkohl.



Tipp: Es können sowohl je nach Kartoffelanteil dünne wie auch dicke Pfannkuchen hergestellt werden.

Guten Appetit wünscht Ihnen Ihre Familie Schröder vom Wittenseer Hühnerhof

P.S. - wenn nicht anders angegeben: Rezepte gelten für 4 Personen - verwendet werden Eier der Gewichtsklasse M

Eine runde Sache - Schnelle Rezepte mit Eiern vom Wittenseer Hühnerhof

- Unsere monatlich wechselnde Seite mit leckeren Eier-Gerichten und Backwaren zum Selbermachen -

Poffertjes – Holländische Eierküchlein

Zutaten:

125 gr. Mehl
125 gr. Buchweizenmehl
0,25 l Milch, ½ Würfel Hefe
2 Essl. Zucker, Salz
3 Eier
75 gr Rapsöl oder Butter
Butter zum Backen

Zubereitung:

Hefe in Zucker auflösen. Die Milch etwas anwärmen. Die Mehle, Salz und die Zucker-Hefe-Mischung zügig unterrühren. Rund 1 Stunde am warmen Ort zugedeckt ruhen lassen. Die geschmolzene Butter oder Öl und die Eier, ggf. auch Zimt hineinrühren und in einer gefetteten Förtchenpfanne nacheinander beidseitig backen. Warm mit Puderzucker bestreut servieren.



Guten Appetit wünscht Ihnen Ihre Familie Schröder vom Wittenseer Hühnerhof

P.S. - wenn nicht anders angegeben: Rezepte gelten für 4 Personen - verwendet werden Eier der Gewichtsklasse M