

Eine runde Sache - Schnelle Rezepte mit Eiern vom Wittenseer Hühnerhof

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

Bratäpfelvariationen – natürlich mit Eiern!

Kommt die dunklere und kühlere Jahreszeit, so stehen wieder Bratäpfel – saftig und süß – auf unserem Speiseplan. Lassen Sie sich es schmecken, wenn die noch dampfende Nachspeise oder der warme Kuchen auf Ihrem Teller zum Genießen wandert!

Bratäpfel an Lebkuchensoße

Zutaten:

4 Äpfel, saure
100 gr. Marzipan
50 gr. Rosinen

Soße:

½ l Milch
25 gr. Lebkuchengewürz
2 Eier
1 Eigelb
40 gr. Zucker

Zubereitung:

Den Backofen auf 150° C Umluft aufheizen. Das Kerngehäuse der möglichst gleich großen Äpfel herausstechen und in eine gefettete Auflaufform stellen. Mit gewürfeltem Marzipan – $\frac{3}{4}$ des Marzipans dafür verwenden – und Rosinen füllen. Im Ofen rund 30 bis 40 Min. garen. Für die Soße die Milch aufkochen und die übrigen Zutaten in die heiße jedoch nicht mehr kochende Milch einrühren, so dass eine cremige Soße entsteht.

Die noch heißen Bratäpfel auf Teller verteilen, mit Soße und geraspeltem Marzipan anrichten.

Bratäpfel-Auflauf

Zutaten:

4 Äpfel
50 bis 70 gr. Rosinen

300 gr. Creme frischli
3 Eier
½ Sahnepuddingpulver
100 gr Marzipan
50 gr. Zucker
50 gr. gemahlene Mandeln

Zimt- oder Puderzucker

Zubereitung:

Die Äpfel halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Mit der runden Seite nach unten in eine gefettete Auflaufform legen. In die Mulden die Rosinen verteilen. Aus den verbliebenen Zutaten eine gut verrührte Eiermilch herstellen und über den Apfelhälften verteilen. Rund $\frac{3}{4}$ Stunde im vorgeheizten Backofen bei 150° C Umluft garen. Mit Puderzucker oder Zimtzucker bestreut oder mit Schlagsahne 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

Eine runde Sache - Schnelle Rezepte mit Eiern vom Wittenseer Hühnerhof

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

Bratäpfelkuchen

Zutaten:

4 Eier
125 gr. Butter, 100 gr. Zucker
1 Teel. Vanille,
je 1 Prise Salz und Zimt
geriebene Schale von ½ Zitrone
½ Päck. Backpulver
225 gr. Mehl
8 kleine Äpfel
100 gr. Marzipan, 50 gr. Rosinen
2 Essl. gehackte Mandeln
Zimtzucker / Schlagsahne

Zubereitung:

Den Backofen auf 150° C Umluft aufheizen. Eier mit Zucker, Vanille, Butter, Zitronenschale, Zimt und Salz sehr gut verrühren und das Mehl anschließend gut unterrühren. Eine Springform einfetten und den Teig hinein geben und verstreichen. Die Äpfel halbieren und rosettenartig von außen nach innen in den Teig stecken. Das Marzipan grob raspel und zusammen mit Rosinen und Mandeln in den Zwischenräumen verteilen und leicht andrücken. Rund 1 Stunde im Ofen abbacken. Mit etwas Zimtzucker bestreut und geschlagener Sahne 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

Eine runde Sache - Schnelle Rezepte mit Eiern vom Wittenseer Hühnerhof

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

Für die Kunden unserer Verkostungsaktionen

Die Rezepte unserer Probier-Angebote - frisch zubereitet mit unseren Eiern - geben wir gerne an Sie weiter.

Viel Spaß beim Kochen und Backen!

Schoko-Schlemmerkuchen

Das Rezept findet sich in unserem Rezeptarchiv im März 2010 - ganz unten auf der Download-Seite. Schauen Sie bitte fort einmal nach.

Tomaten-Tortilla

Zutaten

7 Eier
7 Essl. Milch
1 Zwiebel
8 Tomaten
2 Essl. Olivenöl
10 bis 15 grüne oder schwarze Oliven
250 g Fetakäse
Rosmarin, Thymian
Salz, Pfeffer,

Zubereitung

Gemüse vorbereiten, grob würfeln und zusammen mit den Kräutern in 1 Essl. Olivenöl in einer Pfanne ca. 10 bis 15 Min. dünsten. Zwischenzeitlich die Eier mit der Milch und den Gewürzen verquirlen und in eine mit Olivenöl ausgestrichene große Auflaufform geben. Die Oliven und den grob zerkrümelten Fetakäse darauf verteilen. Mit einem Löffel zwei- dreimal durch die Masse ziehen und im vorgeheizten Ofen bei 200° C Umluft 20 bis 30 Min stocken lassen. Mit Schnittlauchröllchen 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

Eine runde Sache - Schnelle Rezepte mit Eiern vom Wittenseer Hühnerhof

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

Frittata - eine italienische Omelett-Variante

Zutaten:

2 Zwiebeln,
3 Knoblauchzehen
je ½ grüne + rote Paprika
250 g Champignons, Öl
7 Eier,
½ Becher Sahne
½ Weißbrot (200 g)
5 Essl. Wein / Brühe
Pfeffer, Salz, Paprika
1 Becher Creme fraiche
100 g Cheddar oder Gouda

Zubereitung:

Gewürfelte Zwiebeln und Paprika, feingehacktes Knoblauch und gevierteilte Champignons in Rapsöl 5 Min. dünsten. Gemüsewasser abgießen. Weißbrot evt. entrinden und fein würfeln. Aus Sahne, Eiern, Creme fraiche, Wein oder Brühe und den Würzen einen Guss herstellen. Alle Zutaten vermischt in eine Tortenform (26 cm) geben, den grob geriebenen Käse draufgeben und bei 175°C rund 45 Min. stocken lassen. Dazu gibt es Tomatensalat.

Tipp: Das doppelte Rezept reicht für eine Fettpfanne und ist damit Party-fähig!

Clafoutis

Clafoutis ist eine schnell herzustellende Nachspeise.

Menge f. Auflaufform (ca. 4 Personen)

Zutaten:

5 Eier
60 g Zucker
1 Teel. Vanille
250 g Joghurt
175 g Mehl
350 g Rhabarber
1 Essl. brauner Zucker

Zubereitung:

Backofen auf 180° C vorheizen. Eier trennen, Eiklar wie beim Biskuit mit Zucker zu einer festen Masse schlagen. Übrige Zutaten bis auf die Früchte zügig unterrühren. In eine gefettete Form geben und die Früchte darauf verteilen, ggf. mit Zucker bestreuen. Ca. 30 Minuten backen. Zur Rhabarber-Clafoutis kann man gut Vanillesoße reichen.

Alternativ: mit abgetropften Sauerkirschen aus dem Glas oder Apfelstückchen und geraspeltes Marzipan.

Menge für Backblech (für eine Party)

9 Eier, 100 g Zucker, 2 Teel. Vanille, 500 g Joghurt, 325 g Mehl.
Die doppelte Menge Früchte

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