

## *Eine runde Sache - Schnelle Rezepte mit Eiern vom Wittenseer Hühnerhof*

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

### **Großbritannien – ein Blick in die englische Küche !**

Wer hat nicht schon von dem typisch englischen Frühstück gehört oder gar probiert: Spiegelei oder Rührei mit gegrillten Speck, Würstchen, Tomaten und Pilzen. Üppiger kann es kaum sein. Aber es gibt noch andere Spezialitäten, die mit Eiern zubereitet werden.

#### **Ham and Eggs**

Zutaten:

4 frische Eier

½ Essl. Öl

8 schmale Scheiben

durchwachsener Speck

Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Öl in der Pfanne erhitzen und den Speck kross ausbraten. 4 Scheiben herausnehmen und beiseite legen. Auf jede Scheibe in der Pfanne ein frisches Ei setzen und stocken lassen. Anschließend die restlichen Speckscheiben zwischen die Dotter legen und würzen.

#### **Buttermilk-Scones**

Zutaten:

225 gr. Mehl

1 Teel. Backpulver

25 gr. Butter

150 bis 175 ml

Buttermilch

1 Ei

1 Prise Salz

1 Ei oder Milch

Zubereitung:

Den Backofen auf 220° C vorheizen. Milch oder 1 verrührtes Ei zum Bepinseln bereitstellen. Mehl und Backpulver in eine Schüssel geben. Kleine Butterflöckchen dazu und mit Rührschlägern zu feinen Streuseln vermengen. Eine Mulde formen und 1 Ei sowie ca. 150 ml Buttermilch hineingeben und zügig alles verrühren. Ggf. noch etwas Buttermilch nachgeben. Kleine ca. 4 cm runde und 2 cm hohe Teigleckse mit 2 Esslöffeln auf das mit Backpapier ausgelegte Blech geben. Mit Milch oder Ei bestreichen und ca. 15 bis 20 Min. goldbraun backen. Warm mit Marmelade oder Käse zum Nachmittagstee anbieten! Lecker!

#### **Yorkshire-Pudding**

Zutaten:

150 gr. Mehl

4 Eier

400 ml Milch

Prise Salz

Öl für die Form

Zubereitung:

In eine Muffinbackform Öl füllen, so dass in jeder Form das Öl bis max. zum Viertel steht. Backform in den Ofen bei 230°C, bis es dampft und sehr heiß ist. Währenddessen alle Zutaten zu einem Teig vermischen. Die Backform aus dem Ofen nehmen und schnell, solange das Öl noch heiß ist, den Teig in die Förmchen gießen. Für ca. 30 Minuten backen.

*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 -

Yorkshirepudding: Man kann diesen Eierkuchen auch in einer großen feuerfesten Form zubereiten und in Rauten in Portionsgröße teilen.

Yorkshirepudding wird zu Fleischgerichten wie Braten gereicht.



## Plumpudding

Zutaten:

100 gr. Margarine  
150 gr. Semmelbrösel, alt.  
Zwieback grob zerkrümeln  
2 Brötchen vom Vortag oder Weißbrot  
60 gr. Zucker  
50 gr. Orangeat + 50 gr. Zitronat  
75 g Mandeln, gehackte  
125 gr. Rosinen + 75 gr. Korinthen  
1 ½ Äpfel  
6 Eier  
4 - 5 Essl. Mehl  
1 Pck. Backpulver  
8 Essl. Rum oder Calvados +  
1 Glas Rum

Zubereitung:

Margarine, Zucker und Eier sehr schaumig rühren. Brötchen und Äpfel fein würfeln und in den Teig geben. Alle weiteren Zutaten, außer dem Glas Rum, zufügen und gut verrühren. Die Masse in Muffinförmchen aus Metall oder Silikon füllen, in eine Fettpfanne stellen, heißes Wasser auffüllen bis 1,5 cm unter dem Rand des Muffinblechs, so dass sie gut im Wasserbad stehen und 1 Stunden bei 150° garen. Gut aufpassen, dass immer genügend Wasser im Bräter steht und ab und zu in jedes Förmchen noch einen Teelöffel Rum aus dem Glas geben.

Wer die Rosinen und Korinthen lieber etwas weicher mag, verwendet die 6 Essl. Rum und zusätzlich bis zu einer ½ Tasse Apfelsaft zum Einweichen der Trockenfrüchte.

Dazu gibt es schwach geschlagene Vanille-Sahne von einem Becher Sahne, ein wenig Zucker und Vanille.

Der Plumpudding ist das typisch englische Gericht zum Weihnachtsfest und ist daher auch unter dem Begriff „Christmas-Pudding“ bekannt. Vom Ursprung her war es auch keine Süßspeise, sondern wurde mit Rindfleisch und mit Rindernierenfett zubereitet.

*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.

### **Maracuja-Zitronen-Auflauf**

Dieser Auflauf braucht etwas länger - aber es lohnt sich!

Die beiden Säfte (500 ml Maracujasaft und 100 ml Zitronensaft) in einen Kochtopf geben. Durch Kochen auf ca. 75 bis max. 100 ml Fruchtsirup reduzieren, das heißt, das Wasser durch Kochen verdampfen lassen. 75 bis 100 gr. Weichweizengrieß anschließend hineingeben, umrühren und etwas abkühlen lassen.

Eine Fettpfanne halb mit Wasser füllen und den Ofen auf 180° C vorheizen. Die 6 Eier trennen und die Eiklar schlagen. 100 gr. Zucker hineinrieseln lassen, so das eine feste Creme entsteht. Eigelb, die Frucht-Grieß-Mischung 100 ml Rapsöl auf die Creme geben und zusammen vorsichtig unterheben. Den Teig in eine gefettete Form (Tortenform mit 26 cm Durchmesser oder eine kleine Fettpfanne) füllen und ca. 30 bis 35 Min. im Wasserbad backen. In Nocken abstechen oder nach kurzzeitig längerem Backen in Rauten oder Tortenstückchen mit leicht geschlagener Sahne und exotischen Früchten servieren.

### **Kokos-Schoko-Auflauf**

Eine Fettpfanne halb mit Wasser füllen und den Ofen auf 180° C vorheizen. Die 6 Eier trennen und die Eiklar schlagen. 75 gr. Zucker hineinrieseln lassen, so das eine feste Creme entsteht. Eigelb, 75 gr. Kokosraspel, 50 gr. Bitterschokoladenraspel, 100 ml Rapsöl und 1 Teel. Vanille auf die Creme geben und zusammen vorsichtig unterheben. Den Teig in eine gefettete Auflaufform (alt. Silikon-Tortenform mit 26 cm Durchmesser oder eine kleine Fettpfanne) füllen und ca. 30 Min. im Wasserbad backen. In Nocken abstechen oder nach kurzzeitig längerem Backen in Rauten oder Tortenstückchen mit geschlagener Schoko-Sahne und Kokosraspel 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 -

### Tomaten-Tortilla

#### **Zutaten**

7 Eier  
7 Essl. Milch  
1 Zwiebel  
8 Tomaten  
2 Essl. Olivenöl  
10 bis 15 grüne oder schwarze Oliven  
250 gr. 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.

### 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 daraufgeben 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!

*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 -

## Clafoutis

Clafoutis ist eine schnell herzustellende Nachspeise.

### **Zutaten:**

Menge f. Auflaufform  
(ca. 4 Personen)

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 geraspeltetes 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