

Eine runde Sache - Schnelle Rezepte mit Eiern vom Wittenseer Hühnerhof

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

Alles Kinderkram - Kinder kochen mit Eiern III

Nun zum dritten Mal verraten wir Rezepte für Kinder. Dieses Mal dreht sich alles um Aufläufe.

Nudel-Kochschinken-Auflauf

Zutaten:

175 gr. Nudeln
250 gr. Kirschtomaten
200 gr. gewürf. Kochschinken
1 Becher Kräuterschmand
3 Eier
Pfeffer, Salz, Petersilie, Muskat
100 gr. geriebener Käse

Zubereitung:

Die Nudeln garen. Mit Kirschtomaten und gewürfelm Schinken mischen und in die Auflaufform geben. Eier, Schmand gehackte Petersilie und Gewürze gut verrühren, darüber gießen. Im Ofen bei 200° C ca. 30 Min. garen.

Erdbeer-Quarkauflauf

750 gr. Erdbeeren (frisch oder TK) in eine gefettete Auflaufform geben. Einen Auflaufteig aus 3 Eiern, 100 gr. Zucker, 250 gr. Magerquark (kann auch teilweise durch Frischkäse ersetzt werden) und 2 Essl. Stärke in all-in-Methode zusammenschlagen und über die Erdbeeren gießen. Im vorgeheizten Ofen bei 190° C ca. 45 Min. backen.

Tipp: Bei TK-Früchten etwas längere Backzeit einplanen

Warmer Apfelauf

Zutaten:

4 Eier
2 Essl. Zucker
1 Prise Salz
75 gr. Butter
75 gr. Mehl
200 ml warme Sahne
Zimt, Vanille
Saft von ½ Zitrone
500 gr. Äpfel

Zubereitung:

Den Backofen auf 180° C vorheizen. Alle Zutaten ausgenommen Äpfel gut verrühren. Die Äpfel entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Unter die Teigmasse heben und in eine gebutterte Auflaufform geben und mit Butterflöckchen belegen. In den Ofen schieben und rund eine halbe Stunde backen. Dazu schmeckt eine Zimt-Vanillesoße



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