

Eine runde Sache - Schnelle Rezepte mit Eiern vom Wittenseer Hühnerhof

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

Bald ist Ostern!

Nur noch wenige Tage sind es bis zum Ostersonntag am 31. März. Neben den obligatorischen gekochten und vielleicht sogar bunt gefärbten Eiern gibt es eine Reihe anderer Rezeptideen mit Ei für opulentes österliches Frühstück. Einen Ausschnitt stellen wir auf dieser Seite vor.

Rührei auf Salatherzen

Die inneren Blätter von 4 gewaschenen Salatköpfen auf 4 Teller verteilen. Einen Dressing aus 2 Essl. Essig, 4 Essl. Öl, gehackter Petersilie, Salz und Pfeffer auf den auseinandergedrückten Salatherzen verteilen. 200 gr. gewürfelte durchwachsene Speck knusprig braten und ebenfalls auf den Salat geben. Nach Grundrezept zubereitetes Rührei auf die 4 Salatteller verteilen und mit Schnittlauchrollen garnieren.

Grundrezept Rührei

6 bis 8 Eier, Salz, Pfeffer, 6-8 Essl. Milch oder 4 Essl. Sahne, Butter für Pfanne/Kasserolle. Zutaten verquirlen und in einer heißen gebutterten Pfanne stocken. Mit einem Spatel ab und zu vorsichtig über den Pfannenboden ziehen. Das Rührei muss locker, weich und großflockig werden.

Schwedische Lachs-Muffins

Zutaten:

1 rote Paprika, ½ Bund Schnittlauch, 100 gr. Lachs, 50 gr. Emmentaler, 100 gr. Schmand, 2 Eier, 8 Essl. Öl, ½ Pkt. Backpulver, 1 gestr. Teel. Salz, Pfeffer, 200 gr. Mehl

Zubereitung:

12 Papiermanschetten im Muffinblech verteilen. Paprika und Lachs klein würfeln. Schnittlauch fein schneiden. Käse reiben. Alle Zutaten bis auf Mehl und Lachs gut verrühren. Letzteres unterrühren. Teig auf die 12 Manschetten verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 160° C Umluft ca. 30 bis 35 Min. backen. Wer mag kann die abgekühlten Muffins mit einem Tupfer Creme fraiche und etwas Lachs dekorieren.

Alternativ mit Staudensellerie und Dill probieren.

Und zum anschließenden Kaffee:

Möhrentorte

Zutaten:

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 -

5 Eier, 250 gr. Zucker, 5 Essl. Zitronensaft, 250 gr. gemahlene Nüsse, 250 gr. geriebene Möhren, 80 gr. Buchweizenmehl, 1 Backpulver, Salz

Zubereitung:

Eier mit dem Zucker hellcremig rühren. Nacheinander dann die weiteren Zutaten einrühren. In eine gefettete beschichtete Springform geben und bei 175°C im vorgeheizten Ofen rund 60 Min. backen. Wer mag, kann den abgekühlten Kuchen mit einer Puderzuckerlasur überziehen und mit Marzipankarotten garnieren.

Eierlikör – Panna Cotta

3 Blatt Gelatine in etwas Wasser einweichen. Nach der Ruhezeit nach Packungsangabe auflösen. Währenddessen 500 gr. Sahne mit 80 gr. Puderzucker erhitzen (nicht kochen). 75 ml Eierlikör und die aufgelöste Gelatine gut unterrühren. In eine Schale füllen und erkalten lassen. Dazu passt eine kräftige rote Beerensoße.

Ein gedeckter Tisch mit einer Vielzahl an Eierspeisen



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