

Eine runde Sache - Schnelle Rezepte mit Eiern vom Wittenseer Hühnerhof

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

Schnell und einfach und für viele Menschen!

Da steht man nun und überlegt sich, was zur kommenden Party allen schmeckt aber auch schnell und einfach zuzubereiten ist. Hier ein paar Vorschläge für 4 Personen (ausgenommen das Brot):

Zwiebel-Walnußbrot

Zutaten:

3 Eier
3 Pck. Trockenhefe
450 gr. Vollkornweizenmehl
500 gr. helles Weizenmehl
1,5 Teel. Salz
½ Teel. Zucker
ca. ½ l lauwarmes Wasser
200 gr. Walnusskerne
100 gr Röstzwiebeln



Zubereitung:

Die Eier, Wasser, Hefe Salz und Zucker verrühren. Anschließend portionsweise das Mehl mit einem Handrührgerät unterrühren bzw. kneten bis ein geschmeidiger zähflüssiger Teig entsteht. Diesen in der Schüssel ca. eine halbe Stunde aufgehen lassen. Zwischenzeitlich die Walnüsse grob hacken, mit den fertigen Röstzwiebeln unter den Teig kneten und in eine große gefettete Kastenform einfüllen. Nochmals knapp eine halbe Stunde gehen lassen und dann bei 175° C Umluft im vorgeheizten Backofen ca. 60 Min. backen. Wer mag, kann 15 Min. vor Ende der Backzeit das Brot mit einem verquirlten Ei bestreichen und fertig backen.

Dieses Brot kann bereits frühzeitig angerührt werden. Wenn man es dann an einem nicht zu warmen Ort ganz langsam gehen lässt, wird es wunderbar.

Kräutertorte

Zutaten:

2 Eier, 150 gr Rapsöl, 1 Teel. Salz, Paprikapulver, 300 gr Mehl

Füllung:

1 Pkt. Kräuterfrischkäse, 1 kl. Pkt. Quark, 4 Eier, je 1 Bund Schnittlauch + Petersilie gehackt, 1 Teel. Salz

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 -

Zubereitung:

Die Zutaten bestehend aus Eiern, Öl, Gewürzen und Mehl ganz kurz mit einem Rührgerät bei höherer Stufe zu Streuseln verarbeiten. In eine Backform geben und zunächst den Rand und dann mit Streuselresten den Boden festdrücken. Die verbliebenen Zutaten verquirlen und auf den Teig geben. Im vorgeheizten Ofen bei 175 °C rund 50 Min. backen.

Wer mag, kann einige Cherrytomaten auf der Masse verteilen und mitbacken. Das gibt dem ganzen noch ein pffiffigeres Aussehen.

Selbstverständlich kann das Rezept auch als Törtchen gebacken werden.



Eierlikörjoghurt

Zutaten:

- 1 Sahnepuddingpulver (für normal 500 ml Milch)
- 300 ml Milch
- 2 Essl. Zucker
- 75 ml Eierlikör
- Zimt, Vanille
- 500 gr. Sahnejoghurt „Traum von Eierderstedt“

Zubereitung:

Aus der Milch und dem Puddingpulver einen dicken Pudding kochen. Im Wasserbad erkalten lassen. Zwischendurch mehrfach umrühren und den Zucker und die Gewürze einrühren. In lauwarmen Zustand können dann der Eierlikör und der Joghurt unter gearbeitet werden. Dazu passt eine saure Beerensoße z.B. von rotem Johannisbeersaft.

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