

JETZT IST HIER ABER EIERABEND!

Ostern steht vor der Tür! Höchste Zeit also, sich den geliebten EIER SPEISEN zu widmen. Hier gleicht kein Ei dem anderen, versprochen!

REDAKTION ANNIKA KAPISCHKE



Die haben alle ihr Ei-genleben: fest kochen, auskühlen lassen und dann mit Permanent-Marker Gesichter aufmalen



TIPP

Was immer zu Ei passt? Frische Kräuter wie Dill, Schnittlauch oder Petersilie

GEBACKENE EIER MIT SPECK

Zutaten für 4 Portionen

5 Scheiben Toastbrot / 4 Scheiben Bacon / weiche Butter zum Bestreichen / 4 Eier / Salz / Pfeffer aus der Mühle / 1 Handvoll Blattsalate, gewaschen / Dillspitzen zum Garnieren

Zubereitung

1 Backofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Muffinblech (oder 4 ofeneste Förmchen) bereitstellen. Eine Toastscheibe in 8 Streifen schneiden. Bacon längs halbieren, je einen Toaststreifen damit umwickeln und die Sticks auf ein Backblech mit Backpapier legen.
2 Die übrigen Toastscheiben etwas flacher rollen und auf einer Seite mit Butter bestreichen. Mit der gebutterten Seite nach unten in die Vertiefungen des Blechs geben und gut andrücken. Jeweils 1 Ei hineinschlagen, salzen und pfefern. Die Sticks und die Eier im Ofen ca. 10 Minuten backen. Mit einigen Salatblättern und Dillspitzen garnieren und servieren.

HIER GEHT'S RUND

SCHNEID Ei- und Mozzarella-Schneider, mit drei unterschiedlichen Einsätzen. Set ca. 8 Euro, tchibo.de



BEI DEM PIEPPT'S WOHL Piepepi „80er“ mit Playlist, ca. 20 Euro, brainstream.de



FLOTTER DREIER Blini-Pfanne, ca. 40 Euro, debuyer-brandshop.com

EIERLIKÖR- POFFTERTJES



Zutaten für 50 Stück

125 g Mehl / 125 g Buchweizenmehl / 1 Prise Salz / 3 EL Zucker / 250 ml Milch / ½ Päckchen Trockenhefe / 2 Eigelb / 1 Vanilleschote / 50 ml Eierlikör / 2 Eiweiß / etwas Butter zum Ausbacken / Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

1 Das Mehl mit dem Buchweizenmehl und einer Prise Salz mischen. Zucker mit lauwarmen Milch verrühren. Mit der Hefe mischen. Etwa 10 Minuten stehen lassen.
2 Milch mit Eigelb, Mark der Vanilleschote und Eierlikör zum Mehl geben. Alles miteinander vermischen. Den Teig ca. 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
3 Eiweiß steif schlagen. Kurz vor dem Ausbacken der Poffertjes unter den Teig heben.
4 Etwas Butter in einer Pfanne zerlassen. Mit einem Teelöffel mehrere Portionen Teig in die Pfanne geben. Darauf achten, dass die Teigportionen möglichst rund in der Pfanne landen. Etwa 2–3 Minuten backen, dann wenden. Mit dem restlichen Teig genauso verfahren.
5 Poffertjes mit Puderzucker bestreuen. Nach Wunsch mit gehobelten Mandeln und Eierlikör genießen.