

Gefüllte Küken-Eier



Zutaten für 6 Stück



6
Eier



100 g
Frischkäse



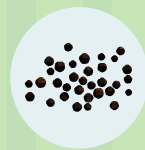
1 EL
Senf



Prise
Salz



1
Karotte



12
Körner

Zubereitung

Schritt 1: Eier 10 Minuten hart kochen. Anschließend abschrecken. Eier nach dem Abkühlen abschälen. Das obere Drittel vom Ei abschneiden. Eigelb mithilfe eines Teelöffelstils herauslösen.

Schritt 2: Eigelb mit Frischkäse und Senf in einer Schüssel zu einer glatten Creme verrühren. Nach Bedarf mit Salz würzen. Mithilfe einer Spritztülle in die ausgehöhlten Unterteile der Eier füllen. Den Deckel des Eies als Kopf auf die Creme setzen.

Schritt 3: Karotte schälen und kleine Dreiecke als Schnabel herausschneiden. Nach Belieben Füße aus dem Gemüse schnitzen und an das Küken setzen. Körner, z. B. Pfefferkörner, als Augen in die Creme stecken.

ALEXMENÜ übernimmt keine Haftung bei Verwendung ungeeigneter Rohstoffe und Arbeitsmittel.

