

# Eiaufstrich mit Essiggurkerln

Der Eiaufstrich mit Essiggurkerln ist ein bliebter typischer Klassiker unter den Aufstrichen. Eine schmackhafte Kombination aus Eier, Topfen und Mayonnaise.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 20 min



## Zutaten

5 Stk.	<a href="#">Eier</a>
100 g	<a href="#">Topfen</a>
4 EL	<a href="#">Mayonnaise</a>
1 TL	<a href="#">Senf</a>
4 Stk.	<a href="#">Essiggurken</a>
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
2 Stk.	Kapernbeeren
<a href="#">Salz und Pfeffer</a>	

## Zubereitung

1. Der **Eiaufstrich mit Essiggurkerln** schmeckt sehr gut mit frischem Schwarzbrot. Zuerst die Eier in etwa 10-12 Minuten hartkochen und anschließend unter fließendem kalten Wasser abkühlen.
2. Danach die Eier schälen und in kleine Stücke schneiden.
3. Jetzt die Gurkerln, Kapern und die geschälten Zwiebeln ebenfalls in kleine Stücke hacken.
4. Zum Schluss die Mayonnaise und Senf mit dem Topfen vermengen, das geschnittenen Zutaten und die Eier hinzufügen und gut vermischen.

## Tipp

Besonders appetitlich sieht der Eiaufstrich mit Essiggurkerln aus, wenn er vor dem Servieren mit gehackten Kräutern dekoriert wird. Dazu frische Radieschen reichen.