Eiersalat im Körbchen

Das Rezept für den Eiersalat im Körbchen ist besonders zu Ostern ein Hingucker.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 12 min

Gesamtzeit: 42 min

Zutaten

6 Stk.	Eier
1.5 EL	Mayonnaise
1.5 EL	Sauerrahm
0.5 TL	Senf
0.5 EL	Essig
Nach Belieben	Salz
Nach Belieben	Pfeffer
6 Stk.	Blätterteig-Pasteten
1 Packung	Blätterteig (Rolle, - Kühlregal)
Nach Belieben	Schnittlauch

Zubereitung

1. Für den **Eiersalat im Körbchen** zuerst wie gewohnt die Eier hart kochen und hinterher komplett auskühlen lassen.

2. Dann den mittleren Teil der Blätterteig-Pasteten mit einem Teelöffel herausnehmen, sodass ein Körbchen entsteht. Danach schon mal rechtzeitig den Backofen auf ca. 200 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

3. Nun den Blätterteig aus dem Kühlschrank nehmen und der Länge nach 2 ca. 1-2 cm breite

Streifen abschneiden. Den restlichen Blätterteig erst mal wieder zurück in den Kühlschrank legen, da er sonst zu schnell trocken wird und er sich schlechter formen lässt.

4. Die zwei platten Teigstränge nun erst mal zu zwei rundlichen Seilen formen.

5. Dann zwei Enden miteinander verbinden und die zwei Seile eng ineinander verkordeln.

6. Die Kordel nun auf eine Länge von ca. 60 cm bringen und in 3 gleichlange Stücke teilen. Die Schnittenden am besten noch mal zusammendrücken, sodass sie sich beim Backen nicht öffnen. Danach den Vorgang mit zwei weiteren Teigsträngen wiederholen, sodass man letztendlich 6 Korbhenkel hat.

7. Diese anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und so in Form bringen, dass sie nicht breiter auf dem Blech liegen als der innere Durchmesser von den Pasteten-Körbchen. Bitte daran denken, dass die Blätterteig-Henkel während des Backens auch noch etwas aufgehen. Die Henkel letztendlich mit etwas Wasser bepinseln oder besprühen und im Ofen ca. 12 Minuten goldbraun backen.

8. In der Zwischenzeit den Eiersalat zubereiten. Dazu die Mayonnaise, den Sauerrahm, den Senf, den Essig, Pfeffer und Salz in eine Schüssel geben und miteinander verrühren.

9. Nun die Eier schälen und zum Beispiel mit einem Eierschneider in kleine Würfel schneiden.

10. Diese hinterher zu der Sauce geben und vorsichtig unterheben.

11. Vor dem Servieren den Eiersalat in die Blätterteig-Pasteten geben und die Henkel vorsichtig hineinstecken.

12. Letztendlich etwas Schnittlauch in feine Ringe schneiden und die Körbchen damit verzieren.

Tipp

Wer möchte, der kann den Eiersalat im Körbchen mit einer Essiggurke im Salat verfeinern.