Gefüllte Eier-Osterküken

Ein optisches Highlight auf jedem Büffet oder auch einfach nur im Salat sind die gefüllten Eier-Osterküken. Zum Verspeisen fast zu schade!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 8 min

Gesamtzeit: 38 min

Zutaten

4 Stk.	Eier
1 Stk.	Karotte
	Frischkäse (oder Mayonnaise)
8 Stk.	schwarze Pfefferkörner

Zubereitung

1. Für die gefüllten Eier-Osterküken als Erstes die Eier hart kochen. Dafür einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, die Eier anpicken und ins kochende Wasser geben. Die Eier müssen dann 8 Minuten gekocht werden. Danach kalt abschrecken und zur Seite stellen.

2. Wenn die Eier kalt sind, diese abschälen. Im unteren Bereich das Eiweiß gerade abschneiden, damit die Küken einen festen Stand haben. Die runde Haube oben als Hut abschneiden. Nicht zu viel, sondern nur ein kleines Stück.

3. Das Eigelb nun am besten von unten aus dem Ei herausholen und in eine kleine Schüssel geben. Dazu Mayonnaise oder Frischkäse geben und gut umrühren. Das Ganze gut miteinander verrühren, sodass eine sahnige Masse entsteht, die aber dennoch noch standhaft ist und nicht in sich zusammensinkt. Die Füllung nun für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen und kalt werden lassen.

4. Zwischendurch die Karotte abschälen und in etwas dickere Scheiben schneiden. Daraus werden die Nasen der Küken gefertigt. Die Scheiben also vorne spitz schneiden und zur Seite legen.

5. Nach dieser Zeit die Füllung in einen Spritzbeutel geben und die Eier damit befüllen. Dabei über den Rand hinweg die Füllung spritzen, damit die Eier wie Küken aussehen.

6. Zur Deko nun den Hut oben auf setzen, mit Pfefferkörner die Augen gestalten und die Nase vorne vorsichtig eindrücken.

7. Sollten die Küken nicht gleich auf das Büffet gestellt werden, noch mal kaltstellen.

Tipp

Die gefüllten Eier-Osterküken passen nicht nur auf ein Büffet, sondern machen sich auch so im Salat sehr gut. Kinder werden völlig begeistert sein. Die Füllung kann variiert werden, allerdings sollte die Farbe dabei gelb bleiben. Ein wenig scharfer Senf macht sich auch sehr gut in der Füllung. Einfach mal nach dem eigenen Geschmack ausprobieren. Als Hingucker sind sie auf jeden Fall der totale Hit! Künstlerische Köche können das Ei auch noch zacken, sodass es aussieht, als wenn das Küken gerade schlüpfen würde.