

# Gefüllte Teufelseier

Die gefüllte Teufelseier sind nicht nur als kleine Vorspeise ein köstliches Vergnügen, sondern eignen sich auch hervorragend als Fingerfood für ein Buffet.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 25 min



## Zutaten

|                                            |                                  |
|--------------------------------------------|----------------------------------|
| 4 Stk.                                     | <a href="#">Eier</a>             |
| 1 EL                                       | <a href="#">Mayonnaise</a>       |
| 0.5 TL                                     | <a href="#">Senf</a>             |
| 1 EL                                       | <a href="#">Ketchup</a>          |
| 2 Spritzer                                 | Tabasco                          |
| 1 TL                                       | Zitronensaft                     |
| 1 Prise                                    | Cayennepfeffer                   |
| 1 Prise                                    | <a href="#">Salz und Pfeffer</a> |
| frische Kräuter (Schnittlauch, Dill, etc.) |                                  |

## Zubereitung

1. Für die **gefüllten Teufelseier** die Eier hart kochen. Dann die Eier längs halbieren und behutsam die Eigelbe herauslösen. Diese dann mit einer Gabel fein zerdrücken.
2. Rühre die zerdrückten Eigelbe mit einer verlockenden Mischung aus Mayonnaise, Senf, Ketchup, Tabasco und einem Schuss Zitronensaft zu einer himmlisch glatten Creme. Gewürzt wird mit einer Prise Salz, Pfeffer und Cayenne-Pfeffer. So bekommt die Füllung den richtigen teuflischen Pfiff.
3. Mit einem Spritzbeutel füllst du die Eiweißhälften kunstvoll mit der vorbereiteten Creme. Ein Hauch von frischen, gehackten Kräutern setzt dabei nicht nur geschmacklich, sondern auch optisch den perfekten Akzent.

## **Tipp**

Die gefüllten Teufelseier optional mit Essiggurken-Scheiben garnieren.