Russische Eier

Die Russischen Eier werden gerne als Snack oder Vorspeise serviert. Das Rezept der gefüllten Eier ist auf jeden Fall ein tolles Fingerfood.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

6 Stk.	Eier
3 EL	Sauerrahm
2 EL	Senf
3 EL	Frischkäse
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Zucker
	Paprikapulver

Zubereitung

1. Für die **Russischen Eier** Wasser erhitzen und die Eier zirka 8-10 Minuten hart kochen. Mit kaltem Wasser abschrecken, abkühlen lassen und schälen.

2. Der Länge nach halbieren und mit einem Löffel dein Eidotter heraus nehmen. In eine Schüssel geben und mit einer Gabel fein zerdrücken.

3. Sauerrahm, Frischkäse, Senf hinzugeben und gut vermischen. Mit Salz, Pfeffer und ein wenig Zucker abschmecken.

4. Die Masse in einen Spritzsack füllen und die Ei-Hälften damit befüllen, mit Paprikapulver bestreuen.

Tipp

Die Russischen Eier noch zusätzlich mit frische Kräuter wie zum Beispiel Petersilie, Schnittlauch oder Dill garniern.