

Schottische Eier aus der Heißluftfritteuse

Schottische Eier aus der Heißluftfritteuse goldbraun gebacken. Perfekt als Snack, Fingerfood oder besondere Beilage – außen knusprig, innen würzig und zart.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

4 Stk.	Eier
330 g	Wurstbrät
1 Messerspitze	Piment (gemahlen)
1 Messerspitze	Pfeffer
1 TL	Oregano (getrocknet)
0.5 TL	Salbei (getrocknet)
1 Stk.	Schalotte (kleine)
1 Stk.	Knoblauchzehe
80 g	Mehl (für die Panier)
2 Stk.	Eier (für die Panier)
150 g	Semmelbrösel (für die Panier)
	Öl (zum Besprühen)

Zubereitung

1. Für **Schottische Eier aus der Heißluftfritteuse** die Eier etwa 5 Minuten in leicht kochendem Wasser garen, anschließend sofort in Eiswasser abschrecken, vollständig auskühlen lassen und vorsichtig schälen.
2. Das Wurstbrät mit fein gehackter Schalotte, gepresseten Knoblauch sowie Gewürzen wie Piment, Pfeffer, Salz, Oregano und Salbei gründlich vermengen. Die Masse in 4 gleich große Portionen teilen und jeweils zwischen einer Frischhaltefolie flach drücken. Die geschälten Eier leicht mit Mehl bestäuben. Jedes Ei vollständig mit der Wurstmasse umschließen und die Nahtstellen gut verschließen.

Die Eier nacheinander in Mehl, verquirltem Ei und [Semmelbröseln](#) wenden. Für extra Knusprigkeit den Vorgang mit Ei und Bröseln ein zweites Mal wiederholen und gut andrücken.

3. Die Heißluftfritteuse auf 200 °C vorheizen. Die panierten Eier in den Korb legen, leicht mit Öl besprühen und etwa 10 Minuten goldbraun backen. Vor dem Anschneiden die schottischen Eier aus der Heißluftfritteuse etwa 2 Minuten ruhen lassen.

Unsere Empfehlung

Philips Heißluftfritteuse 6,2 L
Airfryer XL



[hier bestellen](#)



Tipp

Die schottischen Eier warm servieren. Dazu passen Senf, Dips oder ein frischer Salat hervorragend.