

Eiersalat mit Curry

3 Eier , (Kl. M)
3 El Salatmayonnaise
3 El Joghurt
1 Prise Zucker
Salz Pfeffer
1 Tl Currypulver
1 kleiner Apfel
2 schlanke Frühlingszwiebeln

Eier hart kochen.

Salatmayonnaise, Joghurt und Currypulver verrühren. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Den kleinen Apfel entkernen. Den Apfel raspeln oder sehr klein schneiden und mit der Mayonnaise mischen. Die Frühlingszwiebeln putzen. Den hellgrünen und weißen Teil in feine Ringe schneiden. Weiße Ringe unter die Mayonnaise mischen.

Eier abschrecken, pellen und klein schneiden. Mit der Mayonnaise und grünen Zwiebelringen bestreut anrichten.

Klassischer Eiersalat

4 Eier (Kl. M)
100 g TK-Erbesen
50g Mayonnaise
50 El Vollmilchjoghurt
Salz Pfeffer
2 El gehackte Dillspitzen
50 g Champignons
½ Apfel

Die Eier hart kochen. Abschrecken und vollständig abkühlen lassen.

Erbesen in kochendem Wasser 5 Min. blanchieren, abgießen, abschrecken und abtropfen lassen.

Mayonnaise mit Vollmilchjoghurt verrühren, salzen und pfeffern. Dillspitzen unterheben.

Champignons putzen. Apfel entkernen. Beides in dünne Scheiben schneiden. Eier pellen und schneiden. Alles mit den Erbsen unter die Mayonnaise heben. Mit etwas Dill bestreut servieren.

Spiegeleikuchen vom Blech

250 g Margarine
250 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
5 Eier
250 g Mehl
½ Pck. Backpulver
2 Becher Schmand
1 Liter Milch
2 Pck. Puddingpulver, Vanille
Für den Belag:
2 Dose/n Pfirsich(e)
Für den Guss:
2 Pck. Tortenguss

Margarine, Zucker, Vanillezucker, Eier, 250 g Mehl und Backpulver zu einem Teig verarbeiten. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen und anschließend 10 – 15 min. backen. Den Pudding nach Anleitung kochen, abkühlen lassen zum Schluss den Schmand unterrühren. Dann den Pudding auf den Kuchen geben. Pfirsiche gut abtropfen lassen, die Pfirsiche mit der Schnittfläche nach unten auf den Kuchen legen. Nochmals bei 200 Grad 10-15min. backen. Auf den erkalteten Kuchen Guss aus 2 Päckchen Tortenguss geben.

Gefüllter Brotkranz mit Schinken, Käse, Ei und Basilikum

Zutaten

1 kg Mehl, Typ 550
625 ml lauwarmes Wasser
3 Pck. Trockenhefe à 7 g
2 EL Zucker
2 EL Meersalz
Für die Füllung:
10 Scheibe/n Parmaschinken
4 Tomaten
1 Glas Tomaten, getrocknete in Öl
8 Eier, hart gekocht, geschält
600 g geriebener Käse
2 Handvoll Basilikumblätter
Olivenöl
Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Für den Teig das Mehl in eine Schüssel geben. Die Hälfte des Wassers dazu gießen. Hefe, Zucker und Salz dazugeben und alles mit einem Holzlöffel verrühren, bis die Mischung eine zähe, breiige Konsistenz hat - dann das restliche Wasser dazugießen. Weiterhin kneten, bis der Teig nicht mehr klebt. Die Hände mit Mehl bestäuben. Vier bis fünf Minuten lang muss der Teig immer wieder gedrückt, gefaltet, geschlagen und gerollt werden, bis er seidig glänzt und elastisch geworden ist. Den Teig mit Mehl bestäuben und in der Schüssel abgedeckt 30 Minuten aufgehen lassen. Danach noch mal gut durchkneten.

Den Teig mit Mehl bestäuben und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen, ca. 1 m lang, 18 bis 20 cm breit und etwa 1 cm dick.

Über die gesamte Länge des Teigstreifens in der Mitte den Schinken auslegen, dann Käse mit Basilikum vermischen und 1/3 davon auf dem Schinken verteilen. Danach die Eier längs halbieren und auch in der Mitte über die ganze Länge legen. Getrocknete Tomaten in Öl klein hacken und darauf verteilen. Die frischen Tomaten achteln und rechts und links an die Eier legen. Die restliche Käse-Basilikum-Mischung darauf verteilen. Zum Schluss alles leicht mit Olivenöl beträufeln, salzen und pfeffern. Den Teig von beiden Längsseiten über die Füllung klappen. Die beiden Enden zusammenfügen, sodass ein Kranz entsteht. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, und noch mal 15 Minuten gehen lassen.

Mit Olivenöl einreiben und im vorgeheizten Ofen bei 180°C in ca. 35 Minuten goldbraun backen, dann abkühlen lassen.