

Eierküken.

 20 Min.

Vorbereitung

 20 Min.

Gesamtzeit

 mittel

Aufwand

Zutaten für:

Portion(en)

Zubereitung:

Ei(er) (z.B. respeggt)

TL Rapsöl nativ (z.B. Bonita)

EL Salatmayonnaise (z.B. Aromico)

EL Schmand

Salz & Pfeffer

Möhre(n)

schwarze Olive(n) (z.B. Orto Mio)

1 Eier in einen Topf geben, mit kaltem Wasser bedecken, zum Kochen bringen und ca. 10 Min. garen. Eier aus dem Wasser nehmen und in kaltem Wasser abkühlen lassen, dann pellen.

2 Das obere, spitze Drittel der Eier als „Hut“ abschneiden.

3 Das hartgekochte Eigelb vorsichtig mit einem Eierlöffel aus dem Eiweiß heben. Die untere Seite der Eier, also den „Boden“, gerade abschneiden und die Eier mit der Öffnung nach oben hinstellen.

4 Eigelbe mit Öl, Mayonnaise und Schmand aufschlagen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Mit einem Hauch Kurkumapulver wird die Masse leuchtend gelb und wenn du die Masse anschließend noch pürierst, wird sie gleichmäßiger.

5 Creme in einen Spritzbeutel oder kleinen Plastikbeutel (dann eine Ecke abschneiden) füllen und in die ausgehöhlten Eiweiße spritzen, sodass oben eine Rundung bzw. halbe Kugel als „Kopf“ herausragt.

6 Die Eiweiß-Deckel als „Hut“ obenauf setzen.

7 Möhrenscheiben vierteln und aus je 2 Stückchen einen „Schnabel“ in die Eigelbmasse stecken. Darüber je 2 kleine Stückchen Olive als „Augen“ platzieren.

8 Die fertigen Eierküken auf einem schönen Teller anrichten.

9 Um die „Krallen“ zu dekorieren, schneidest du ein Stück Möhre in kurze, sehr feine Streifen und setzt diese unter die Eier.