



Gefüllte Eier

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.
Ziehen lassen: mind. 8 Std.

8 Eier

Wasser, siedend

5 dl Cassissaft

1 EL Senf

3 EL Mascarpone

¾ TL Salz

wenig Pfeffer

1 EL Schnittlauch,
fein geschnitten

**einige getrocknete
essbare Blüten**

1 — Eier im Wasser ca. 8 Min. kochen, mit kaltem Wasser abschrecken, schälen. Eier im Cassissaft kurz aufkochen, von der Platte nehmen, auskühlen, mind. 8 Std. oder über Nacht zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

2 — Eier halbieren, Eigelbe sorgfältig herauslösen. Eigelbe mit einer Gabel zerdrücken. Senf, Mascarpone, Salz und Pfeffer daruntersmischen. Masse in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 10 mm Ø) geben. Ei-masse in die Eihälften spritzen, mit Schnittlauch und den Blüten garnieren.

Portion: 209 kcal, F 16 g, Kh 0 g, E 14 g



Diese Etiketten können vom Internet heruntergeladen werden:
www.bettybossi.ch/vorlagen