

OSTERBRUNCH-REZEPTE



Rote-Beete Eier

0,5l Rote-Beete-Saft
3-4 Eier
1 EL Kräuterquark
Kresse oder Petersilie zum garnieren

Die Eier hart kochen, schälen, in eine Schüssel geben und mit dem Saft begießen bis sie vollständig bedeckt sind. Dann ca. 6 Stunden im Kühlschrank ziehen

lassen.

Zum Anrichten den Kräuterquark in die Mitte eines Tellers geben, die Eier aus dem Saft nehmen und gut trocken tupfen. Danach die Eier halbieren und blütenförmig um die Kräuterquark auslegen. Mit der Kresse garnieren.

Frischkäse-Küken (ca. 12 Stück)

300g Frischkäse
75g gemahlene Mandeln
Salz + Pfeffer
150g Cheddar
Salzige Cracker
1 Möhre, Pfefferkörner

Den Frischkäse mit den gemahlenden Mandeln gut verrühren und mit Salz + Pfeffer abschmecken. Mit angefeuchteten Händen kleine Bällchen aus der Masse formen. Den Cheddar Käse fein reiben, die Bällchen im Käse wälzen bis sie von allen Seiten bedeckt sind, dann jeweils ein Bällchen auf einen Cracker setzen und leicht andrücken. Aus der Möhre kleine Schnäbel und Füßchen schneiden und die Bällchen zusammen mit den Pfefferkörnern garnieren.



Rührei-Hasen

1 Rolle Flammkuchenteig
7 Eier
1 Schuss Sahne
Salz + Pfeffer
Kresse oder Petersilie zum garnieren

Den Teig ausrollen und mit einer Schüssel (ca 9cm Durchmesser) und einem Messer ungefähr 9

Kreise ausschneiden. Eine Muffins-Backform leicht einfetten und die Kreise jeweils in eine Form drücken sodass ein kleines Schälchen entsteht. Den Boden ein paar Mal mit einer Gabel löchern, sonst bläht sich dort der Teig beim backen. Aus dem restlichen Teig 18 längliche Öhrchen schneiden. Beides für ca. 12-15 Minuten bei 180 Grad in den Backofen, danach leicht auskühlen lassen.

Die Eier aufschlagen und zusammen mit der Sahne, Salz + Pfeffer verrühren, in eine Pfanne geben und als Rührei zubereiten. Wenn das Ei gestockt ist, mit einem Löffel gut zerkleinern sodass sich alles gut in die Teigschälchen füllen lässt. Das Rührei in die Schälchen füllen, jeweils 2 Öhrchen hineinstecken und mit der Kresse/Petersilie garnieren – fertig!



Lachs-Terrine mit Spinat und Erbsen

Zeit Gesamt = 5h 30 min
Zubereitungszeit 30 min

- Erbsen, tiefgefroren 400 g
- Eier 5 St.
- Radieschen 4 St.
- Blattspinat 300 g
- Zwiebeln, gelb 1 St.
- Dill, frisch 15 g
- Räucherlachs 320 g
- Blattgelatine 8 St.
- Öl 2 EL
- Salz
- Pfeffer, schwarz
- Honig 1 TL
- Crème fraîche 300 g
- Senf 1 TL



1.

Erbsen am besten über Nacht auftauen lassen. In einem Topf ca. 1 l Wasser aufkochen. Eier im siedenden Wasser ca. 7 Min. kochen. Abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken und pellen. Radieschen waschen, Wurzelenden entfernen und in Scheiben schneiden. Spinat waschen und abtropfen lassen. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Dill waschen, trocken schütteln, grobe Stiele entfernen und fein hacken.

2.

Eine Kastenform leicht befeuchten und mit Frischhaltefolie auslegen. Anschließend Boden und Ränder mit Lachsscheiben auslegen. Dabei etwas Lachsübrig lassen.

3.

In einer Schüssel 4 Blätter Gelatine in kaltem Wasser einweichen. In einer Pfanne 1 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und die Hälfte der Zwiebel ca. 2 Min anbraten. Erbsen zugeben und durchschwenken. Pfanne vom Herd ziehen, Dill untermengen, salzen und pfeffern. 3 EL Erbsen beiseitestellen. Restliche Erbsen in einem hohen Gefäß mit Honig und 150 g Crème fraîche pürieren. Masse abschmecken.

4.

Gelatine leicht ausdrücken und in einem Topf auf mittlerer Stufe ca. 2 Min. schmelzen lassen. 2 EL Erbsencreme unterrühren, dann diese Masse unter die restliche Creme ziehen. Topf säubern. Beiseitegelegte Erbsen unterheben. Erbsenmasse vorsichtig in die Kastenform auf den Lachs gießen und glatt streichen. Eier darauf verteilen und kühl stellen.

5.

In der Schüssel die restlichen 4 Blätter Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Pfanne erneut mit 1 EL Öl auf hoher Stufe erhitzen und restliche Zwiebel ca. 2 Min. anbraten. Spinat nach und nach zugeben und ca. 3 Min. zusammenfallen lassen. Pfanne vom Herd ziehen, salzen und pfeffern. Spinat in ein Sieb geben, leicht ausdrücken und in einem hohen Gefäß Spinat mit Senf und 150 g Crème fraîche pürieren. Masse abschmecken.

6.

Gelatine leicht ausdrücken und in dem Topf auf mittlerer Stufe ca. 2 Min. schmelzen lassen. 2 EL Spinatcreme unterrühren, dann diese Masse unter die restliche Creme ziehen. Radieschen unterheben. Spinatmasse in die Kastenform gießen und mit übrigem Lachs belegen. Mit Frischhaltefolie abdecken und mind. 5 Std. kühl stellen.

7.

Lachs-Terrine aus der Form stürzen und Frischhaltefolie abziehen. In Scheiben geschnitten servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Nach Belieben mit frischen Radieschen, Erbsen oder Räucherlachs dekorieren und servieren.

Grüner Salat mit Chili-Eiern

Zutaten (für 6 Personen)

- 300 g TK Erbsen
- 200g Zuckerschoten
- 500g weißer Spargel
- 1 Römersalat
- 1 Bund Radieschen
- 1 Bund Kerbel
- 6 wachsweiche gekochte Eier
- 1 Knoblauchzehe
- 6 EL Apfelessig
- 120g Buttermilch
- 6 EL Öl
- 1 EL Honig
- 1 Eiweiß
- 3 EL Pankomehl (japanisches Paniermehl)
- 1 TI Chilipulver
- 1 TL Paprikapulver edelsüß
- Öl zum Frittieren
- Salz, Pfeffer



1) Erbsen auftauen, Zuckerschoten putzen, waschen. Spargel schälen, hohle Enden abschneiden, Spargel in Stücke schneiden. In kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten garen. Erbsen und Zuckerschoten in den restlichen ca. 3. Minuten mitgaren. Alles abgießen, abschrecken und abtropfen lassen.

2) Salat waschen, trocken schleudern, klein zupfen. Radieschen hobeln.

3) Kerbel waschen, grobe Stiele entfernen. Knoblauch hacken. Hälfte Kerbel, Knoblauch hacken. Hälfte Kerbel, Kerbel, Knoblauch, Essig, Buttermilch und Öl pürieren. Mit Honig, Salz und Pfeffer würzen.

4) Eiweiß verquirlen. Panko, Chili, Paprika mischen. Eier pellen, im Eiweiß wenden. In der Pankomischung wenden, panieren. Eier in heißem Frittieröl 1-2 Minuten kross ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

5) Salat, Spargel, Erbsen, Zuckerschoten, Radieschen und restlichen Kerbel anrichten. Eier halbieren, auf den Salat legen. Mit Dressing servieren.

Zubereitungszeit: 45 Minuten.

Spiegeleier-Kuchen

Zutaten

Für den Teig

- 200 g weiche Butter
- 180 g Zucker
- 5 Eier
- 300 g Weizenmehl
- 3 TL Backpulver
- 5 EL Milch

Für Frischkäsecreme

- 150 g weiche Butter
- 180 g Puderzucker
- 400 g Frischkäse cremig
- 1 EL Zitronensaft

Für die Deko

- 1 Dose Aprikosen ca. 500g Abtropfgewicht
- 2 Päckchen Tortenguss
- 3 EL Zucker
- 250 ml Aprikosensaft aus der Dose und 200 ml Wasser

Zubereitung

- Für den Rührteig-Boden weiche Butter schaumig schlagen, nach und nach den Zucker sowie die Eier dazugeben und immeriterrühren. Ofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
- Mehl mit Backpulver mischen und unter die Masse rühren. Milch dazugeben, so dass der Kuchenteig reißend vom Löffel fällt.
- Den Rührteig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben, die Oberfläche glatt streichen und bei 20-25 Minuten backen. Abkühlen lassen.
- Für das Frischkäse-Frosting weiche Butter schaumig schlagen, nach und nach Puderzucker einrieseln lassen. Frischkäse unterrühren und den Zitronensaft unterrühren.
- Die Creme auf die abgekühlte Teigplatte streichen. Aprikosen aus der Dose abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. Kuchen in Stücke schneiden und jeweils eine halbierte Aprikose in die Mitte geben. Leicht andrücken.
- Das Tortenguss-Pulver mit Zucker vermischen und in die Flüssigkeit rühren. Erhitzen. Vorsichtig leicht abgekühlt auf dem Kuchen verteilen. Fest werden lassen und die Stücke nochmal mit einem scharfen Messer abschneiden.



Blätterteighase

2 Rollen Blätterteigböden (aus dem Frischeregal)

Vanille-Cremefüllung:

250 g Sahne

300 g Frischkäse

2 Päckchen Sahnesteif

5 EL Puderzucker

½ Vanilleschote (Vanillemark)

Zubereitung

Für den Blätterteig:

1. Hasen-Schablone basteln: Auf einem DIN-A4-Blatt den Umriss vom Hasengesicht aufmalen und ausschneiden.
2. Beide Blätterteigrollen ausrollen. Hasenschablone auflegen, dann mit kleinem Küchenmesser den Umriss nachschneiden. Für das Loch in der Mitte eignet sich ein Glas, damit den Mittelteil ausstechen. Mit der zweiten Blätterteigrolle wiederholen.
3. Die beiden Hasen-Böden vorsichtig auf ein Backblech mit Backpapier legen und nach Packungsanleitung backen bis sie goldbraun sind.

Für die Vanille-Creme:

1. Sahne mit 1 Päckchen Sahnesteif steif schlagen und kühl stellen.
2. Frischkäse mit 1 Päckchen Sahnesteif, Puderzucker und Vanillemark verrühren.
3. Sahne unter die Frischkäsecreme heben. Das Ganze 25 min kalt stellen.
4. Nach dem Erkalten des Blätterteigs die Hasen-Böden mit der Vanillecreme bespritzen. Dazu die Creme in einen Spritzbeutel füllen und gleichmäßig auf den Boden spritzen. Zweiten Blätterteigboden draufstapeln und ebenfalls betupfen.
5. Dann den Blätterteighasen mit bunten Streuseln und Ostereiern verzieren.



Osternester aus Hefeteig

Zutaten: für 6 Stück

250 g Mehl
1 Prise Salz
40 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
½ TL abgeriebene Zitronenschale
40 g Butter oder Margarine
15 g frische Hefe
oder 1 TL Trockenhefe
1/8 l lauwarme Milch

Zum Bestreichen:
1 Eidotter

Außerdem 6 gekochte Hühnereier



Zubereitung:

Hefe etwas zerbröckelt, mit 1 TL Zucker und 2 - 3 EL lauwarme Milch in einer Tasse verrühren. Mit etwas Mehl bestäuben und etwa 10 - 15 Minuten in der warmen Küche stehen lassen.

Mehl in eine Schüssel einfüllen. In die Mitte mit der Hand eine Mulde eindrücken.

In diese Mulde die Hefemilch einfüllen. Salz, Vanillezucker, Zitronenschale und Zucker ringsum auf das Mehl geben.

Die Milch gut erwärmen, die Butter oder Margarine in kleinen Stücken mit in die Milch geben.

Zu den restlichen Zutaten hinzugeben und einen Hefeteig kneten bis der Teig nicht mehr klebt (eventuell etwas Mehl noch hinzugeben).

Den Teig wieder in die Backschüssel legen, mit einem Küchentuch abgedeckt, an einem warmen Ort stehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat.

Backofen auf 220 ° C vorheizen.

Den Teig auf eine Arbeitsfläche legen. Aus der gesamten Teigmenge etwa 6 - 7 Teile mit einem Messer abschneiden. Pro Teigstück etwa 70 g.

Dieses kleine Teigstück jeweils halbieren und zwei etwa 15 - 18 cm lange Schnüre davon rollen.

Entweder auf der Tischplatte oder einfach zwischen den Händen in der Luft.

Diese beiden Teigschnüre spiralförmig umeinander drehen.

Gleich auf einem, mit Backpapier ausgelegtem Blech zu einem runden Kreis (Nest) zusammen drücken.

In jedes kleine Osternest sofort etwas Backpapier mit einem gekochten Ei, als Platzhalter gedacht, einstecken.

Nochmals, ohne abzudecken etwa 15 - 18 Minuten hoch gehen lassen.

Ein Eidotter mit einer Gabel etwas verquirlen und mit einem Kuchenpinsel, jedes Teignest ringsum einstreichen.

In den heißen Backofen auf der mittleren Einschubleiste einschieben und 15 Minuten bei 220 ° C, hellbraun backen.

Auf dem Blech ganz auskühlen lassen, erst dann die Eier herausholen und eventuell mit anderen Eiern, gefärbte oder weich gekochte, je nach Geschmack zum Osterfrühstück, servieren.

Hefe-Häschen

Den Hefeteig wie bei den Osternestern vorbereiten.

Daraus aber Häschen formen.

Für die Augen könnt ihr Schokotropfen oder Rosinen verwenden.

