

Tolle Rezepte für Ostern

Eines darf an den Frühlingsfeiertagen nicht fehlen: Eier! Hier findet ihr tolle Verwertungsmöglichkeiten für gekochte Eier, Ideen für ein schnelles Mittagessen oder das perfekte Ostergebäck

FÜR DIE GANZE FAMILIE

Blätterteig-Spiegeleier

Zutaten für ca. 10 Stück

Zubereitungszeit 50 Minuten plus Kühlzeit

- 100 g Marzipanrohmasse • 50 g Puderzucker
- 3 Tropfen Bittermandelaroma • Salz • 1 Eiweiß (Kl. M) • 200 g Doppelrahmfrischkäse
- 1 Dose Aprikosenhälften (400 g) • 1 Rolle Blätterteig (Kühlregal, 270 g, ca. 40 x 24 cm)
- 60 g Aprikosenkonfitüre

1 Marzipan grob raspeln. Mit Puderzucker, Mandelaroma, 1 Prise Salz und Eiweiß mit den Quirlen des Handrührers zu einer glatten Masse verrühren. Frischkäse gut unterrühren, Masse in einen Spritzbeutel mit mittelgroßer Lochtülle füllen. Aprikosen abtropfen lassen, den Sud dabei auffangen. Den Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen.

2 Blätterteig entrollen, aus der Platte dicht an dicht längliche Eier von ca. 11 cm Länge und 8 cm Breite ausstechen oder ausschneiden. Eier auf ein Blech mit Backpapier setzen. Creme mit dem Spritzbeutel auf die Blätterteigeier spritzen, dabei rundherum einen ca. 1 cm breiten Rand frei lassen. Aprikosen daraufsetzen. Im heißen Ofen auf der mittleren Schiene 20–25 Min. backen.

3 Konfitüre und 3 EL vom Aprikosensud verrühren, aufkochen und die heißen Gebäckstücke mit der Konfitüre glasieren. Etwas abkühlen lassen.

Tipp: Wer noch mehr Glanz in seine Hütte bringen möchte, glasiert die Eier mit Zuckerguss. →

