

Gefüllte Küken-Eier aus dem Thermomix®



© Gefüllte Küken-Eier - Rezepte mit Herz



30 Min. + Wartezeit



leicht



6 Stück

Hingucker für den Oster-Brunch - diese Eier-Küken begeistern jeden!

Kreative Umsetzung mit leckerer Creme-Füllung.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	500 g	Wasser
<input type="checkbox"/>	6	Eier
<input type="checkbox"/>	100 g	Doppelrahm-Frischkäse
<input type="checkbox"/>		Salz
<input type="checkbox"/>		Pfeffer
<input type="checkbox"/>	1	Möhre
<input type="checkbox"/>	12	schwarze Pfefferkörner
<input type="checkbox"/>		nach Belieben Basilikumblättchen zum Dekorieren

Zubereitung

1. Wasser in den Mixtopf gießen, Eier in den Gareinsatz legen, einhängen und 15 Min./Varoma/Stufe 1 kochen. Eier kalt abschrecken, abkühlen lassen und pellen.
2. Mit einem scharfen Messer ein Zickzackmuster in das obere Drittel der Eier stechen, um einen Deckel abzutrennen. Eigelb mit einem kleinen Löffel vorsichtig herauslöffeln und in den Mixtopf geben. Frischkäse, Salz und Pfeffer zugeben, 20Sek./Stufe 4 mixen. Masse in einen Spritzbeutel füllen.
3. Mit einem Sparschäler schmale Streifen von der Möhre abschneiden, Krallen und Schnäbel ausschneiden.
4. Eier mit der Creme füllen. Deckel aufsetzen. Je 2 Pfefferkörner als Augen und 1 Schnabel in die Frischkäsemasse drücken. Küken auf einem Teller anrichten. Mit Krallen und nach Belieben mit Basilikumblättchen dekorieren und servieren.

Nährwertangaben

Pro Stück ca. 140 kcal 9 g E - 11 g F - 2 g KH