Eier im Glas

Zutaten für 6 Gläser:

1 Rolle Blätterteig
6 hart gekochte Eier
frische gemischte Kräuter
200 g Schmand
etwas frische Kresse
1 Eigelb
Utensilien: 6 Weck-Gläser (150 ml)
Plätzchen-Ausstecher (z. B. Hasenmotiv)

Zubereitung:

Den Backofen auf 200° C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Blätterteig abrollen und kleine Hasen ausstechen.
Mit Eigelb bestreichen und im Ofen 5 bis 10 Minuten abbacken. Die Kräuter waschen, grob hacken und mit dem Schmand vermengen. Die Masse mit dem Pürierstab pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kräutermischung auf die Gläser verteilen. Die Eier pellen, vorsichtig hineingeben und mit frischer Kresse garnieren. Die Blätterteighasen dazusetzen.

Rezept: Marina Brinkmann, Foto: Kirstin Oelgemöller

© Verlag E.Holterdorf GmbH & Co. KG