

Frag die Oma



Gefüllte Eier

Zutaten

4 hart gekochte Eier
60 g entrindetes Toastbrot (gibt es auch glutenfrei)
60 g Butter (bei Bedarf laktosefrei)
30 g Mayonnaise
1 Kl Dijonsenf
4 cm Sardellenpaste
1/2 Kl Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Zuallererst schneide ich die Rinde der Toastbrotsscheiben (es gibt auch glutenfreien Toast) ab und weiche das entrindete Brot für 5 Minuten in kaltem Wasser ein. Dann drücke ich es so fest aus wie es geht. Ich schäle die hartgekochten Eier und halbiere sie.

Nun löse ich vorsichtig die Eidotter aus dem Eiweiß. Die Eiweißhälften lege ich beiseite.

Die Eidotter gebe ich in einen Mixbehälter, füge alle anderen Zutaten dazu und püriere alles mit einem Stabmixer. Ich schmecke die Dottercreme ab und würze, falls nötig, nach. Die fertige Creme fülle ich in einen Spritzbeutel und fülle die Eiweißhälften damit.

Omas Tipp

Ich bereite die gefüllten Eier gerne schon am Vortag vor. Die halben Eier bewahre ich locker in einem Plastikgefäß im Kühlschrank auf. Die Dottercreme fülle ich in den

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Spritzsack und hebe sie im Gemüsefach auf, denn dort bleibt sie weich genug um sie spritzen zu können.