

# Rezept mit Eiern Allgäuer Kässpätzlen



## Zutaten:

6 frische Eier, 40ml Wasser,  
150g geriebener Allgäuer Emmentaler,  
2 mittelgroße Zwiebeln (160g),  
60g Butter, Salz, 350g Mehl.

*Guten  
Appetit!*

**Rezept mit Eiern**

# Allgäuer Kässpätzzen

**Zutaten (für 4 Personen)**

## **Zubereitung:**

Das Mehl in eine Schüssel sieben und mit Eiern, Wasser und Salz zu einem Teig verarbeiten. So lange schlagen, bis er Blasen wirft, dann einige Minuten stehen lassen. Mit einem Spätzlehobel in reichlich kochendes Wasser schaben und gar ziehen lassen. Die gegarten, an der Oberfläche steigenden Spätzle mit einer Schaumkelle herausnehmen und in ein Sieb geben. Mit dem Käse lagenweise in eine Schüssel schichten und warm halten. Die Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden und in der Butter goldgelb und kross rösten. Vor dem Servieren die Zwiebeln mit der Butter über die Spätzle geben und mit Salat servieren.

Zubereitungszeit ca. 35 Minuten.

# Rezept mit Eiern

## Aprikosen-Vanille-Rolle mit Mohn



### Zutaten:

175g Mehl, 100g Zucker, 3 frische Eier, 3/4 l Milch,  
2 Päckchen Vanillepuddingpulver, 20g frisch  
gemahlener Mohn, 500g Aprikosen  
(ersatzweise 850ml-Konservendose),  
100g getrocknete Preiselbeeren, 40g Butter,  
Fett für die Form, 4 EL Puderzucker.

*Guten  
Appetit!*

## Rezept mit Eiern

# Aprikosen-Vanille-Rolle mit Mohn

## Zutaten (für 8 Personen)

### Zubereitung:

Mehl, 40g Zucker, Eier und 1/4 l Milch zu einem glatten Teig verrühren. 20 Minuten quellen lassen. Etwa 200ml Milch, übrigen Zucker und Puddingpulver verquirlen. Restliche Milch aufkochen, Topf vom Herd ziehen, zuerst den Mohn, dann das angerührte Puddingpulver hineinrühren. Topf wieder auf den Herd stellen und unter Rühren einmal aufkochen lassen. Topf erneut vom Herd ziehen und 10 Minuten ausquellen lassen. Aprikosen häuten, halbieren, entsteinen und würfeln, zusammen mit den Preiselbeeren unter die Mohnmasse rühren. In einer beschichteten Pfanne (24cm Ø) etwas Butter zerlassen, 1/4 Teig hineingießen und von beiden Seiten goldgelb abbacken. Restlichen Teig ebenso zubereiten. Pfannkuchen mit der Aprikosen-Mohn-Masse bestreichen und aufrollen. Pfannkuchenrollen in eine gefettete Form legen, mit Puderzucker bestäuben und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 Grad/ Gasherd: Stufe:3) 10-20 Minuten überbacken.

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Stunden. Pro Portion ca. 390 kcal (1640 KJ).

# Rezept mit Eiern Brownie Bomben



## Zutaten:

50g gehackte Mandeln, 100g Walnusskerne, 4 frische Eier, 300g Zucker, 1 Msp. Salz, 100g dunkle Schokolade, 200g Butter, 100g Crème fraîche, 100g Mehl, 1/2 Tütchen Backpulver, 100g Frischkäse, 100g Joghurt, 3 EL Zucker, Abrieb einer unbehandelten Orange, einen guten Spritzer Kirschwasser, 200g Schattenmorellen (abgetropft).

*Guten  
Appetit!*

# Rezept mit Eiern

## Brownie Bomben

### Zubereitung:

Mandeln in der Pfanne goldbraun rösten und auskühlen lassen. Walnüsse hacken. Eier, Zucker und Salz mit dem Mixer mindestens 10 Minuten lang aufschlagen. Schokolade und Butter in einer Schüssel im Wasserbad gemeinsam auflösen. Die Crème fraîche dazu rühren. Das Zucker-Ei langsam darunter heben. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und unterheben, dann die Walnüsse und Mandeln unterrühren. Ein tiefes Backblech etwas über den Rand hinaus mit Backpapier auslegen. Die Masse hineingeben. Backen: Vorgeheizt auf 180°C Umluft (E-Herd: 210°C), mittlere Schiene, ca. 45 Minuten. Die Brownies auf ein Gitter stürzen, erkalten lassen, in Zellophan einschlagen und einen Tag im Kühlschrank aufbewahren. (Nach 1 Tag schmecken Brownies viel leckerer und saftiger!) Frischkäse, Joghurt, Zucker, Crème fraîche, Orangenabrieb und Kirschwasser glatt rühren. Schattenmorellen grob hacken und unterheben. Mindestens 15 Min. kühl stellen. Die Brownies zu Schnittchen beliebiger Größe und Form schneiden und mit der Käse-Kirschcreme üppig bestreichen. Nach Belieben mit geriebener Schokolade und frischen Kirschen garnieren.

Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

# Rezept mit Eiern

## Bunter Eier Salat



### Zutaten:

4 frische Eier, 1 Bund Radieschen, jeweils 1 rote, gelbe und grüne Paprikaschote (je 200g), 50g Feldsalat, 50g Friseesalat, 50g Lollo Rosso-Salat, 50g Rauke, 100g Champignons, 3 Frühlingszwiebeln, 4 kleine Tomaten, 1 TL Senf, 3 EL Kräuteressig, Salz, weißer Pfeffer, 4 EL Rapsöl.

*Guten  
Appetit!*

## Rezept mit Eiern

# Bunter Eier-Salat

Zutaten (für 4 Personen)

### Zubereitung:

Eier hartkochen, Radieschen und Paprika waschen und putzen, Radieschen in feine Stifte, Paprikaschoten in sehr kleine Würfel schneiden. Salate putzen, abbrausen, trockenschwenken und in mundgerechte Stücke zupfen. Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden, Frühlingszwiebeln waschen und in dünne Ringe schneiden. Tomaten waschen und halbieren oder vierteln.

Aus Senf, Kräuteressig, Gewürzen und Öl eine Marinade rühren. Die hartgekochten Eier abschrecken und vierteln oder achteln. Die Salatzutaten mischen und in der Marinade anmachen. Mit den Eiern dekorieren. Dazu passt Stangenweißbrot.

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten

# Rezept mit Eiern Cassatagugelhupf



## Zutaten:

125g Butter, 5 frische Eier, 250g Zucker, feingehackte Schale von 1 Zitrone, unbehandelt, 1 Prise Salz, 2 EL Orangenlikör, 250 ml Milch, 500g Mehl, 1 Päckchen Backpulver, 50g Zitronat, gehackt, 50g Belegkirschen, gehackt, 100g Blockschokolade, gehackt.

Glasur und Dekoration: 1 Eiweiß vom legefischen Ei, 250g Puderzucker, 1 EL flüssiges Pflanzenfett, 1-2 TL Zitronensaft, einige Streifen Orangeat und Belegkirschen.

*Guten  
Appetit!*

## Rezept mit Eiern

# Cassatagugelhupf

### Zubereitung:

Butter cremig rühren. Frische Eier trennen. Eigelb verquirlen, Zucker nach und nach dazugeben und alles cremig aufschlagen. Zitronenschale, Salz, Orangenlikör und Milch einrühren. Gesiebttes Mehl mit Backpulver vermischen und löffelweise einrühren.

Zitronat, Belegkirschen und Blockschokolade in den Teig rühren. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und vorsichtig unterheben. Eine Gugelhupfform fetten und mit Mehl bepudern. Teig einfüllen und glatt streichen. Im vorgeheiztem Backofen bei 160°C ca.

1 1/4 Stunden backen. Kuchen aus der Form stürzen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Aus leicht verquirltem Eiweiß, gesiebttem Puderzucker, Pflanzenfett und Zitronensaft eine dickflüssige Glasur rühren. Glasur über den Kuchen fließen lassen. Solange die Glasur noch feucht ist, Orangeat- und Kirschstreifen auflegen.

Zubereitungszeit ca. 2 Stunden. Pro Person: 175 kcal (6140 KJ)

# Rezept mit Eiern

## Eier in grüner Soße



### Zutaten:

750g kleine Kartoffeln, 8 frische Eier (Gr. M),  
250g Schmand, 100g Mayonnaise, 100 ml  
Milch, 1/2 Bund Petersilie, 1 Päckchen (25g)  
tiefgefrorene 8-Kräuter-Mischung, Salz,  
Pfeffer aus der Mühle, 20g Butter,  
evtl. glatte Petersilie und Dill zum Garnieren.

*Guten  
Appetit!*

## Rezept mit Eiern

# Eier in grüner Soße

Zutaten (für 4 Personen)

### Zubereitung:

Kartoffeln waschen und in reichlich Wasser 15-20 Minuten garen. Eier in kochendem Wasser 9-10 Minuten kochen. Inzwischen Schmand, Mayonnaise und Milch verrühren. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. Zusammen mit der gefrorenen Kräuter-Mischung zur Soße geben und unterrühren. Mit dem Pürierstab pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kartoffeln und Eier kalt abschrecken. Kartoffelschale abziehen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin rundherum anrösten. Mit Salz würzen. Eier pellen und vierteln. Zusammen mit den Kartoffeln und der Soße anrichten. Mit Pfeffer bestreuen und nach Belieben mit Dill und Petersilie garniert servieren.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten. Pro Portion: 670 kcal (ca. 2810 KJ).

# Rezept mit Eiern

## Ei-Forellen-Pastete auf Toast



### Zutaten:

1 geräucherte Forelle (200g), 3 hartgekochte frische Eier, 2 EL Mayonnaise, 2 EL Quark, 1 TL geriebener Meerrettich, 150g Räucherlachs, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 1 EL fein gehackter Dill, einige Tropfen Zitronensaft, 4 Scheiben Toastbrot, Salatblätter, Dill zum Garnieren.

*Guten  
Appetit!*

## Rezept mit Eiern

# Ei-Forellen-Pastete auf Toast

Zutaten (für 4 Personen)

### Zubereitung:

Forelle fein würfeln. Die Eier halbieren und von zwei Eiern das Eigelb durch ein Sieb streichen. Mayonnaise, Quark und Meerrettich gut verrühren. Lachswürfel mit Dill unterziehen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Die Toastbrot-scheiben leicht toasten und mit der Forellen-Paste bestreichen. Das restliche Eigelb und das Eiweiß hacken und auf das Toastbrot geben. Mit Dill garnieren und auf Salatblättern anrichten. Variationen: Toastbrot mit Frischrahmkäse bestreichen. Je ein Salatblatt darauf geben und je eine große Scheibe geräucherte Lachsforelle darauf legen. 2 hartgekochte Eier hacken, auf die Toasts verteilen und mit je 1 TL Kaviar garnieren.

Pro Person 233kcal (973KJ)

# Rezept mit Eiern Großmutter's Nudelsalat

## Zutaten:

200g ausgepahlte Erbsen, Salz, 200g Nudeln (Hörnchen- oder Spiralnudeln), 1 EL Rapsöl, 2 hartgekochte frische Eier, 1 EL milder Senf, 3 EL Weißweinessig, 100g süße Sahne, 150g Sauerrahm, Salz, weißer Pfeffer, 200g Fleischwurst mit Knoblauch, 2 saure Gurken (etwa 100g), 1 kleiner säuerlicher Apfel, 2 frische Tomaten, 3 EL Schnittlauchröllchen.



*Guten  
Appetit!*

## Rezept mit Eiern

# Großmutter's Nudelsalat

## Zutaten (für 4 Personen)

### Zubereitung:

Die Erbsen in reichlich Wasser mit Salz etwa 15 Minuten kochen, abschrecken und abtropfen lassen. Die Nudeln in reichlich kochendem Wasser mit Salz und Rapsöl bissfest oder nach Belieben etwas weicher kochen. Abgießen, abschrecken und abtropfen lassen. Die hartgekochten Eier pellen. Mit Senf, dem Essig und den beiden Sahnesorten in eine Schüssel geben, mit dem Pürierstab pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Schinkenwurst in fingerdicke Scheiben und dann in Würfel schneiden. Die Gurken klein würfeln. Den Apfel waschen, schälen, in Achtel scheiden, das Kerngehäuse entfernen und die Achtel in schmale Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen und mit kochendem Wasser eine Minute überbrühen, abschrecken und pellen. Den Stielsatz entfernen und die Tomate quer durchschneiden, die Hälften in schmale Spalten schneiden. Alle Zutaten behutsam mischen, dann das Dressing unterheben und nur kurz durchziehen lassen. Nochmals abschmecken, den Salat in einer Schüssel anrichten, mit Tomatenspalten garnieren.

# Rezept mit Eiern

## Pikante Kräuterpfannkuchen

### Zutaten:

Kräuterpfannkuchen: 1 Schalotte, 50 ml Rapsöl, 1 Prise Salz, 1 Prise Paprika, edelsüß, 150g Quark, 150g Mehl, 3 frische Eier, 125 ml Wasser, 1/2 Bund Schnittlauchröllchen, 2-3 EL Rapsöl zum Braten. Salat: 1 Kohlrabi, 2 dicke lange Karotten, 1 kleine Zucchini, 1 Handvoll Ruccola, 1 TL Senf, 1 TL Imkerhonig, 1 EL Weinessig, 3 EL Rapsöl, Pfeffer, Salz, 1 kleine Zwiebel, fein geschnitten, 1 Knoblauchzehe, fein geschnitten, 1/2 Bund Blatt Petersilie, fein geschnitten, 1 EL grob gehackte Haselnüsse.



*Guten  
Appetit!*

## Rezept mit Eiern

# Pikante Kräuterpfannkuchen

Zutaten (für 4 Personen)

### Zubereitung:

Schalotte schälen, fein hacken und in 1 EL Öl dünsten. Restliches Öl mit Salz, Paprika, Quark und Mehl vermengen. Eier mit Wasser verquirlen und mit der Mehlmischung verrühren. Scharlottenstückchen dazugeben. Teig ca. 20 Minuten ruhen lassen. Schnittlauchstückchen dazugeben. Öl in einer Pfanne erhitzen und nacheinander Pfannkuchen backen. Pfannkuchen nebeneinander auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im Backofen bei 100 Grad warm halten. Für den Salat: Kohlrabi und Karotte schälen, Zucchini waschen. Mit dem Spargelschäler lange Streifen abschneiden. Ruccola putzen. Für die Salatsoße Senf, Honig, Essig und Öl mit Salz und Pfeffer verquirlen. Zwiebel- und Knoblauchstückchen und gehackte Petersilie dazugeben. Gemüsestreifen und Ruccola vorsichtig mischen und mit der Salatsoße überziehen. Mit Haselnüssen bestreuen.

# Rezept mit Eiern

## Vanille-Käse-Rahmkuchen mit Heidelbeeren

Zutaten (für ca. 12 Stück):

250g Mehl, 1 Msp. Backpulver, 150 g Zucker, 3 Päckchen Vanillin-Zucker, 1 Prise Salz, 6 frische Eier (Größe M), 150g Butter, 500g Heidelbeeren, 1 Becher (250g ) Schmand, 100g Quark, 1 Päckchen Soßenpulver „Vanille Geschmack“ (für 500 ml Flüssigkeit), 2 EL Paniermehl, 1 EL Puderzucker, nach Belieben Zitronenmelisse, Mehl für Arbeitsfläche, Backpapier.



*Guten  
Appetit!*

## Rezept mit Eiern

# Vanille-Käse-Rahmkuchen mit Heidelbeeren

Zutaten (für ca. 12 Stück)

### Zubereitung:

für den Mürbeteig Mehl, Backpulver, 75g Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker in einer Rührschüssel mischen. 1 Ei und Butterflöckchen zufügen und alles mit den Knethacken des Handrührgerätes kneten. Anschließend mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. Teig auf einer mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche zu einem Kreis (ca. 33 cm Ø) ausrollen. Anschließend vorsichtig in ein mit Backpapier ausgelegtes rundes Pizzablech legen. Boden und Rand leicht andrücken und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Boden ca. 30 Min kühl stellen. Inzwischen Heidelbeeren waschen. Schmand, Quark, restliche Eier, übrigen Vanillin-Zucker, Zucker und Soßenpulver in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen des Handrührgerätes zu einer glatten Masse verrühren. Mürbeteigboden mit Paniermehl bestreuen. 1-2 Esslöffel Heidelbeeren zur Seite legen. Rest Heidelbeeren gleichmäßig auf dem Boden verteilen. Ei-Schmandguss darüber gießen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C / Gasherd: Stufe 2) ca. 45 Minuten auf unterster Schiene backen. Aus dem Ofen nehmen, auf einem Gitter auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben, mit übrigen Heidelbeeren bestreuen. Nach Belieben mit Zitronenmelisse verziert servieren. Ergibt ca. 12 Stücke.

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Stunden (Wartezeit ca. 15 Min.). Pro Portion: 330 Kcal (ca. 1380 KJ)