



Süße Kokos-Eier

Rezepte aus der Sendung

Total: 30 mins Servings: 4

- 1 Kapstachelbeeren/Physalis aus den Hülsen lösen.
- 2 Kokosjoghurt, Mascarpone, Kokossirup, Limettenschale und -saft verrühren. Die Ü-Eier halbieren.
- 3 Creme mit einem Spritzbeutel (Einmal-Spritzbeutel von Melitta) mit kleiner Lochtülle in die Eihälften spritzen.
- 4 In jede Hülle eine Kapstachelbeere/Physalis als "Eigelb" setzen.

Zutaten

- | | | | |
|--------|----------------------------|--------|------------------|
| 4 stk. | Überraschungseier | 200g | Mascarponecreme |
| 2 EL | Limettensaft | 300g | Kokosjoghurt |
| 1 TL | abgeriebene Limettenschale | 8 stk. | Kapstachelbeeren |
| 5EL | Kokossirup | | |

Kochen mit **ANIXE**

Osterei im Glas

Rezepte aus der Sendung

Total: 30 mins Servings: 4

- 1** Sahne, Eier und Parmesan verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
- 2** Eimasse in ofenfeste Gläser (à ca. 200 ml Inhalt) füllen. Gläser in der Fettpfanne des Backofens verteilen und kochendes Wasser angießen.
- 3** Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C) ca. 30 Minuten garen. Tomaten waschen, trocken tupfen und halbieren.
- 4** Basilikum waschen, trocken schütteln und grob hacken. Tomaten, Olivenöl, Essig und Basilikum mischen.
- 5** Mit Salz und Pfeffer würzen. Gläser aus dem Ofen nehmen, Tomatensalat darauf verteilen und sofort servieren.

Zutaten

150g	Schlagsahne	2 EL	Olivenöl
12 stk.	Eier	1 TL	Heller Balsamico-Essig
25g	geriebener Parmesankäse		Salz
250g	Kirschtomaten		Pfeffer
6 Stiele	Basilikum		Geriebener Muskatnuss





Avocado Osterei

Rezepte aus der Sendung

Total: 30 mins **Servings:** 4

- 1** Teile die Avocado und entferne den Kern. Vergrößere das so entstandene Loch zusätzlich mit einem Löffel etwa auf Hühnereigröße und entferne außerdem die Schale der Frucht.
- 2** Das Ei muss pochiert werden. Das geht am besten mit dieser Methode: Lege ein Stück Frischhaltefolie in ein kleines Schälchen und schlage ein Ei in der Folie auf.
- 3** Gib acht, dass das Eigelb unversehrt bleibt. Schließe die Folie mit einem Stück Bratenschnur zu einem Säckchen und lege dieses für 4 Minuten in kochendes Wasser.
- 4** So erhält das Ei die perfekte Form, um in die Avocado zu passen.
- 5** Befreie das gekochte Ei aus der Folie und lege es in die Avocado, deren Hälften du nun wieder zusammendrückst.
- 6** Um sie fest zu schließen, umwickelst du sie vollständig mit den Bacon Scheiben.
- 7** Zum Schluss wird die Bacon-Avocado in heißem Öl ca. 20 min von allen Seiten knusprig gebraten.

Zutaten

- eine** Avocado
- ein** Ei (pochiert)
- 5 stk.** Bacon schein
- etwas** Pflanzenöl