

## Eier im Glas mit Häschenohren



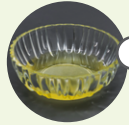
### Zutaten für 4 Portionen



60 g Weizenvollkornmehl



30 ml lauwarmes Wasser



½ EL Olivenöl



Jodsalz mit Fluorid



4 Eier



1 Bund Petersilie



1 Bund Schnittlauch



1 Kästchen Gartenkresse



200 g Schmand



Pfeffer

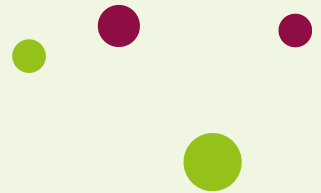


### Küchenwerkzeuge Zeit 30 min

- Küchenwaage
- Schüssel
- Nudelholz
- Backblech mit Backpapier
- Küchenmesser
- Schneidebrett
- Löffel
- Pürierstab
- 4 kleine Gläser

### \*Variation

*Es eignen sich auch viele andere  
 Kräuter wie Kerbel, Borretsch,  
 Pimpinelle oder Sauerampfer.*



[www.in-form.de](http://www.in-form.de)  
[www.diekuechenpartie.de](http://www.diekuechenpartie.de)

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses  
 des Deutschen Bundestages

## Eier im Glas mit Häschenohren



### Zubereitung für 4 Portionen

- 1** Ofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (Umluft: 200 °C, Gas: Stufe 5) vorheizen. Mehl, Wasser, Olivenöl und Salz in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig kneten. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und Teig darauf dünn ausrollen. Ca. 8 cm große Hasen ausstechen und auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech legen. Ca. 10 Minuten backen und dann abkühlen lassen.
- 2** Währenddessen die Eier 7–8 Minuten kochen, abschrecken und abkühlen lassen.
- 3** Für die Soße Kräuter waschen, trocken schütteln und grob zerkleinern. Kräuter, bis auf etwas Kresse, mit dem Schmand kurz pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4** Nun die Soße in die Gläser geben, die Eier schälen, einzeln in die Gläser stellen und mit dem Rest Kresse und den Teighasen garnieren.



### Tipps + Tricks

- Um Zeit zu sparen, kann man auch einen fertigen Flammkuchen- oder Blätterteig kaufen.

### Eigene Notizen

---

---

---

---

---

zusammen**lecker**kochen

Gefördert durch: