

Küken-Kumpels



Das brauchst du:

10 Eier
100 g Mayonnaise
halber TL Senf
1-2 Scheiben Möhren
1 schwarze Olive

- * Topf
- * Pürierstab
- * 10 Eierbecher
- * Messer und Brettchen
- * Schüssel
- * Teelöffel
- * Küchenwaage
- * Spritzbeutel

So geht´s:

- Zuerst werden die Eier auf dem Herd hart gekocht. Dann die Eier unter kaltem Wasser abschrecken und abpellen. Mit der dicken Seite wird jedes Ei in einen Eierbecher gestellt.
1. Wasser abschrecken und abpellen. Mit der dicken Seite wird jedes Ei in einen Eierbecher gestellt.
 2. Den oberen Teil als Deckel abschneiden. Mit einem Teelöffel vorsichtig das Eigelb herauslöfeln.
 3. Eigelb, Mayonnaise und Senf vermengen und pürieren. Die Masse in einen Spritzbeutel geben. Die Masse damit in die ausgehöhlten Eier geben. Obendrauf wird dann nochmal soviel Masse gegeben, dass ein rundes "Köpfchen" entsteht.
 4. Der abgeschnittene Deckel wird schräg auf das Köpfchen gelegt.
- Die Möhrenscheiben in schmale Dreiecke schneiden und jeweils eins als Schnabel in das Gesicht stecken. Die Olive wird in kleine Stückchen geschnitten und jeweils zwei werden als Augen in das Gesicht gesteckt.
5. Schnabel in das Gesicht stecken. Die Olive wird in kleine Stückchen geschnitten und jeweils zwei werden als Augen in das Gesicht gesteckt.

Gesehen: <https://www.geo.de/geolino/kinderrezepte/ostern/eier-kueken>, 07.01.2021, 08.50 Uhr

Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht Euch
das Kinder- und Jugendbüro Duderstadt