

Gefüllte Eier

Zutaten für 12 Stück

- 6 Eier

Einfache Senffülle nach DDR Rezept (Russische Eier)

- Eigelb
- 1 TL Senf
- 2 EL [Mayonnaise](#)
- Salz
- Pfeffer



Für die Lachsfülle

- Eigelb
- 1 TL Butter
- 1 TL [Mayonnaise](#)
- 1 EL Lachsschnitze

Für die Schinkenfülle

- Eigelb
- 50 g geräucherte Schinkenwürfel (mager)
- 1 Gewürzgurke (fein gehackt)
- 1 EL [Mayonnaise](#)
- 1 Prise Salz

Für die Kräuter-Frischkäse-Fülle

- Eigelb
- 100 g Frischkäse
- 1 EL Kräuter (gehackt)
- 1 TL Senf
- 1 TL Schmand (oder saure Sahne)
- 1 Prise Salz

Arbeitszeit:

ca. 10 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 8 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 18 Minuten

1. Koche die Eier 8 Minuten, so dass sie hart sind. Schrecke sie unter kaltem Wasser ab und lasse sie auskühlen. Pelle sie dann.
2. Halbiere die Eier und entferne mit einem Teelöffel vorsichtig das Eigelb.
3. Mische das Eigelb mit den anderen Zutaten deiner gewählten Füllung.
4. Gib die Füllung in einen Spritzbeutel und spritze sie hübsch in die Eier.
5. Nun kannst du die gefüllten Eierhälften noch nach Belieben mit Paprikapulver und frischen Kräutern garnieren. Setze sie auf eine Platte. Hübsch sieht es aus, wenn du ein paar Salatblätter darunter legst.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

