

Spiegelei-Dessert



stillfreundlich

kleinkindtauglich

Diese süßen Spiegel-Ei Dessert eignen sich prima als Nachtisch zu Ostern. Sie lassen sich in wenigen Minuten gut vorbereiten und sind ein wahrer Hingucker.

- 1 Päckchen Vanillepudding-Pulver
- 500 ml Milch (für den Pudding)
- 3 EL Zucker (für den Pudding)
- 4 Überraschungseier
- 1 großer Becher Joghurt nach Geschmack
- 1 Packung Physialis

Kocht den Pudding nach Packungsanleitung und stellt ihn dann kühl. Dabei solltet ihr ihn ab und zu umrühren, damit sich keine Haut und Klümpchen bilden.

Anschließend rührt ihr einen Becher Joghurt eurer Wahl unter.

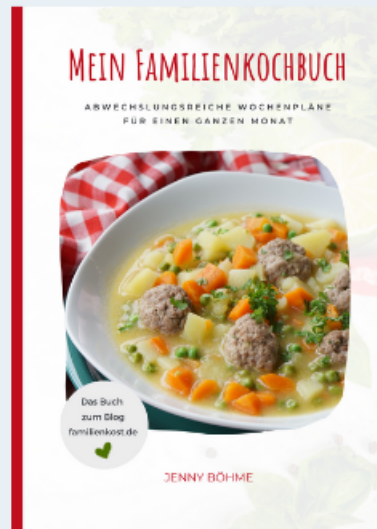
Jetzt nehmt ihr euch die Überraschungseier und teilt sie vorsichtig, so dass sie dabei nicht kaputt gehen.

Die einzelnen Eihälften füllt ihr mit der Puddingcreme und platziert eine gewaschene Physialis als Eidotter. Bis zum Verzehr stellt ihr eure Spiegeleier-Desserts nun am besten kühl.

Unsere Empfehlung für Dich:

MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>

Sucht ihr weitere Ideen aus der Küche für [Ostern](#)?