

**pb**  
*die beste Küche*

## Eier im Glas mit knusprigen Langohren

### Raffiniertes zum Osterfrühstück

Die knusprigen Blätterteighasen machen es sich bequem auf ihrem Nest aus Ostereiern, schwarzem Gold und einem Kerbel-Kresse-Sößchen.

Guten Appetit und frohe Ostern!



## Eier im Glas mit knusprigen Langohren

### Zutaten für 6 Portionen

2 (à 75g)	Scheiben TK-Blätterteig
1 (Gr.M)	Eigelb
6 (Gr. M)	Eier
1/2 Bund	Kerbel
1 Bund	Petersilie und Schnittlauch
1 Pck.	Kresse
200g	Schmand
2-4 EL	Milch
3 TL	schwarzer dt. Kaviar (Kühlregal)
2 EL	Wasser
	Salz, Pfeffer
	Backpapier



### Raffiniertes zum Osterfrühstück

Für die Hasen Blätterteigscheiben nebeneinanderlegen und auftauen lassen. Ofen vorheizen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 180 °C/Gas: s. Hersteller). Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Aus jeder Teigscheibe mit einem Hasenausstecher (ca. 8 cm) je 3 Hasen ausstechen und aufs Blech legen. Eigelb und Wasser verquirlen, Hasen damit bestreichen. Im heißen Ofen ca. 10 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Inzwischen die Eier 7 bis 8 Minuten kochen. Eier abschrecken und abkühlen lassen. Für die Soße Kräuter waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen. Schnittlauch in Röllchen und Kresse vom Beet schneiden. Kräuter, bis auf etwas Kresse, Schmand und Milch kurz pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kräutersoße in Gläser verteilen. Eier schälen und einzeln in die Gläser stellen. Je 1/2 TL Kaviar und etwas Kresse daraufgeben. Mit Blätterteighasen garnieren.