

pb
die beste Küche

Löffeleier zum Osterbrunch

Süßer Gaumenschmauß

Diese schokoladige Nachspeise zu Ostern ist nicht nur lecker, sie sieht auch noch richtig gut aus auf dem Ostertisch. Die Schokoladeneier zum Auslöffeln sind gefüllt mit einer cremigen Frischkäsefüllung und fruchtiger Marmelade. Mit diesen „süßen“ Eiern kann das Osterfest kommen!



Löffeleier zum Osterbrunch

Zutaten für 6 – 8 Löffeleier

- 6 – 8 Schokoladeneier
(z. B. Überraschungseier)
- 200 g Frischkäse
(Doppelrahstufe)
- 35 g Puderzucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 150 ml Schlagsahne
- Zitronensaft
- Aprikosen- oder
Maracujamarmelade



Süßer Gaumenschmauß

Mit einem scharfen Messer vorsichtig die Spitze der Schokoladeneier abschneiden. Am besten geht es, wenn die Schokoladeneier gekühlt sind. Die Eier nun in einen Eierbecher stellen, da sie so am einfachsten zu befüllen sind. Für die Füllung als erstes die Sahne steif schlagen. Den Frischkäse mit Puderzucker, Vanillezucker und einem Spritzer Zitronensaft vermischen. Anschließend die Schlagsahne dazugeben und alles zu einer cremigen Masse verrühren. Die Creme in einen Spritzbeutel geben und die Schokoladeneier bis zum Rand befüllen. Als Eidotter einen Klecks Marmelade oben drauf geben.

Die Löffeleier vor dem Verzehr circa 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.