



Überraschung! Unter der Schale verbirgt sich leckerer Schokokuchen.

BROWNIE-OSTEREIER

Schokoladig fein

Sie möchten Ihre Liebsten an der Ostertafel mit einer ganz besonderen Idee überraschen? Food-Bloggerin Maren Lubbe zeigt, wie.

Hmmm. Der Anblick der ebenso liebevoll wie professionell dekorierten Torten auf dem Food-Blog MaLu's Köstlichkeiten macht sofort Appetit. Seit 2013 erfreut Maren Lubbe ihre Follower mit Leckereien wie feiner Apfel-Mandel-Tarte mit Lemongrass, Himbeer-Pistazien-Macarons – oder diesen leckeren Brownie-Eiern fürs Osterfest.

Das benötigen Sie: Für den Teig brauchen Sie 100 g Zartbitterschokolade, 65 g Butter, 2 Eier, 100 g Zucker, 60 g Mehl, 1,5 EL Kakao, eine Prise Salz. Zum Befüllen: Zehn große Eier, zwei Liter Salzwasser, etwas Rapsöl, Tülle, Muffinform, Eierpiekser.

Los geht's! Die Zartbitterschokolade fein hacken, zusammen mit der Butter im Wasserbad schmelzen und abkühlen lassen. Mit dem Schneebesen zwei Eier und den Zucker verrühren, bis dieser sich etwas gelöst hat. Nicht zu stark schlagen. Die flüssige Schokoladenmischung untermengen. Das Mehl, den Kakao und das Salz darüber sieben und gerade so lange rühren, bis der Teig glatt ist. Diesen in die leeren Eier einfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ungefähr 15 Minuten lang backen. Und dann: genießen!

Mehr leckere Rezepte gibt's auf maluskoestlichkeiten.wordpress.com



»Meine Liebe und Bewunderung gilt besonders der feinen, französischen Pâtisserie.« Maren Lubbe

Schritt für Schritt zur perfekten Füllung

Mit ein bisschen Geschick lassen sich Hühnereier ganz einfach von Eiweiß und Dotter befreien und mit Brownieteig befüllen.



Eier unten mit Eierpiekser anstecken. Mit einem Schaschlikspieß durch die Öffnung Eigelb mit dem Eiweiß verrühren, abfließen lassen.



Schalen mit Wasser ausspülen. 100 g Salz in zwei Litern Wasser auflösen und die Schalen darin eine halbe Stunde lang eintauchen.



Die Eier trocknen lassen. Mit einem Trichter etwas Öl zum Fetten einfüllen, kurz schwenken. Teig mit einer Tülle in die Eierschalen füllen.



Achtung: Eier nur bis zur Hälfte mit Teig befüllen. In einer Muffinform circa 15 Minuten backen. Übergequollenen Teig vorsichtig ablösen.