


# GEFÜLLTE OSTEREIER

 31-03-2022  
Erstellungsdatum

 **Leonie Klaus**



 **Schüler\*innen**

 **Anfänger**

 **15-  
30**

 **Vegetarisch**

 **Ja**

 **Klaususchka\_food**

## Rezeptbeschreibung

Eier 9 Minuten kochen.

Wasser abgießen und Eier in Eiswasser abschrecken

Eier schälen und oberes Drittel abschneiden. Gelbe aushöhlen und in einer Schüssel mit Mayonaise, Salz und Pfeffer mischen.

Eigelb Mischung in das Ei zurückfüllen.

Aus den Oliven kleine Augen schneiden und je zwei Stücke an das Eigelb heften. Den abgeschnittenen Eiweißdeckel von vorhin wieder aufsetzen und servieren!



# Einkaufsliste

4 Eier

2 EL Mayonaise

Etwas Salz und Pfeffer

2 Oliven