

# Kräuterschmand & Ei im Glas

## Lecker



## ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. In einer kleinen Schüssel das Eigelb mit 1 EL Wasser verquirlen. Den Blätterteig ausrollen, mit der Eistreiche bepinseln und mit Salz sowie Pfeffer bestreuen. Mit Osterkeksausstechern Formen ausstechen und auf das Backblech legen. Den übrigen Teig in mundgerechte Stücke schneiden und ebenfalls auf das Backblech legen. Diese können später einfach geknabbert werden. Die Blätterteigkekse nun im Backofen 18 Minuten goldbraun backen und im Anschluss abkühlen lassen.

In einem kleinen Topf Wasser zum Kochen bringen und darin insgesamt 4 Eier circa 6 Minuten kochen. Danach mit dem Abseihlöffel aus dem Wasser nehmen, kalt abschrecken und pellen.

Die Zitrone abreiben, halbieren und auspressen. Die Petersilienblätter von den Stielen zupfen und mit den restlichen Kräutern in einem Zerkleinerer sehr fein hacken. Schmand und Zitronenabrieb ergänzen, alles vermengen und mit Zitronensaft, sowohl Salz als auch Pfeffer abschmecken.

Zum Anrichten den Kräuterschmand auf die 4 Serviergläser verteilen und jeweils ein Ei hineinstellen. Etwas Kaviar auf das Ei platzieren und einen Blätterteigkeks dekorieren.

### TIPP

Statt der genannten Kräuter für den Kräuterschmand, ist auch eine „Frankfurter Grüne Sauce“-Mischung bestens geeignet.

## ZUTATEN

- 4 Eier + 1 Eigelb
- 1 Päckchen Blätterteig aus der Kühltheke
- 400 g Schmand
- 1 Gläschen Forellenkaviar
- 1 Beet Kresse
- 1 Bund Kerbel
- 1 Bund glatte Petersilie
- 1 Bio-Zitrone
- Salz
- schwarzer Pfeffer

## UTENSILIEN

Kleiner Topf, Abseihlöffel, kleine Schüssel, Backpinsel, Schneidebrett, Messer, mittelgroße Schüssel, 4 Serviergläser, Osterkeksausstecher, Zerkleinerer