



Ei mit WOW

Lillis und Magdalenas gebackene Eier

Zutaten für die gebackenen Eier:

- 10 Eier
- 150 g Mehl
- 150 g Brösel
- Sonnenblumenöl zum Frittieren
- Prise Salz und Pfeffer
- Oregano
- geriebene Haselnüsse
- Chiliflocken
- Senfkörner



Und so geht's:

Einen Teil der Eier hart kochen. Den anderen Teil in einem tiefen Teller oder einer flachen Schüssel verquirlen. Das Mehl und die Brösel jeweils in zwei separate Teller geben. Die Brösel mit geriebenen Haselnüssen vermengen und nach Belieben würzen. Lilli und Magdalena haben ihre Nussbrösel mit Oregano, Salz und Pfeffer gewürzt.

Die Eier abkühlen lassen und schälen. Nun zuerst in Mehl, dann in den Eiern und abschließend in den Bröseln wälzen. Die Eier in heißem Fett goldbraun backen. Dafür entweder eine Fritteuse oder einen hohen Topf verwenden. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und genießen.

Lolas und Sebastians Eiaufstrich

Für den Eiaufstrich

- 5 Eier
- 5 Essiggurkerln
- Eine Handvoll Kapern
- 100 g Mayonnaise
- ½ Bund frische Petersilie
- etwas Olivenöl
- Prise Salz und Pfeffer



Zum Verfeinern:

- Speckwürfel
- Chilipulver
- frische Kräuter (z.B. Basilikum oder Oregano)
- Kürbiskerne
- Radieschen
- Paprika

Und so geht's:

Die Eier hart kochen und abkühlen. In der Zwischenzeit die Essiggurkerln und Kapern fein hacken und in eine Schüssel geben. Die Eier klein schneiden und dazugeben. Nun mit Mayonnaise abrühren. Etwas Petersilie fein hacken und darüber streuen. Mit Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Lolas und Sebastians Tipp: Den Eiaufstrich mit Speckwürfel und Chilipulver verfeinern.

Jonas und Joshuas Spiegeleier

Für die Spiegeleier

- 8 Eier
- Speck
- Paprika
- großer Pilz, wie z.B.: Portobello
- Semmeln
- Geriebener Käse (z.B. Gouda)
- Gewürze und Kräuter nach Belieben



Und so geht's:

Für die Spiegeleier aus dem Backofen könnt ihr eurer Kreativität freien Lauf lassen. Am besten nehmt ihr ein Muffinblech zur Hand, denn darin kann man die Spiegeleier optimal zubereiten. Diese könnt ihr zum Beispiel mit Speck auskleiden und das Ei darin aufschlagen. Oder ihr höhlt eine Semmel aus und gebt dann ein aufgeschlagenes Ei hinein. Anschließend bei 180°C ins Backrohr geben, bis das Ei stockt.

Joshuas Tipp: Joshua hat sein eigenes Mumienei erfunden. Dafür einen großen Pilz nehmen, das Ei darin aufschlagen, etwas geriebenen Käse darüber streuen und mit Speck bedecken.

Jonas Tipp: Ein Ei in einem Paprika aufschlagen, mit Käse bestreuen und Speck darüber legen.

Alex' Spezial-Omelette

Für das Spezial-Omelette?

- 6 Eiweiß
- 2 Eier
- etwas Schlagobers
- 2 EL Butter
- Chiliflocken
- etwas geriebenen Käse
- Prise Salz und Pfeffer



Und so geht's:

Das Eiweiß mit den beiden Eiern verrühren. Anschließend Schlagobers dazugeben und mit Chiliflocken, Käse, Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas Butter in einer Pfanne zerlassen und die Eimischung hineingeben. Sobald sie zu stocken beginnt, mit einer Teigkarte aufrollen, sodass eine „Eierzigarre“ entsteht. Mit Schnittlauch garnieren.