

# MaLu's Köstlichkeiten

<http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com>



## **Brownie Ostereier**

### **Vorbereitung:**

- 8-10 Eier Gr. L - XL
- 1-2 l Salzwasser
- etwas Öl zum Ausfetten

Die Eier mit einem Eierpiekser oder einer Stopfnadel an der runden Seite einstechen. Von dort ausgehend sehr vorsichtig winzige Stückchen herausbrechen, bis sich eine Öffnung von ca. 1 cm Durchmesser ergeben hat. Mit einem Schaschlikspieß o. ä. stecht ihr nun in die Öffnung und verrührt das Eigelb mit dem Eiweiß. So fließt es danach besser aus der Öffnung. Die

Eiermasse könnt ihr danach zum Teil zum Backen der Browniefüllung und/oder z.B. für ein Omelett verwenden. Wenn ihr alle Eier ausgeleert habt, spült ihr sie unter fließendem Wasser vorsichtig aus.

In einer Schale füllt ihr nun 1-2 Liter Wasser und löst ca. 100 g Salz darin auf. Dort hinein taucht ihr für eine halbe Stunde die leeren Eierschalen. Danach lasst ihr sie auf Küchenpapier trocknen. Mit einem kleinen Trichter o. ä. füllt ihr nun etwas Öl in die Schalen und bewegt sie hin und her, um sie von innen zu fetten. Überschüssiges Öl gießt ihr wieder aus. Nun sind die Eier bereit zum Befüllen. Stellt sie am besten in eine (Mini) Muffinform. Sollten die Mulden zu groß sein, polstert ihr sie mit etwas Alufolie aus, damit die Eier gerade stehen.

## **Teig:**

*für ca. 10 Brownie-Eier*

- 100 g Zartbitterschokolade
- 65 g Butter
- 2 Eier (ca. 120g verquirltes Ei)
- 100 g Zucker
- 60 g Mehl
- 1 1/2 El. Kakao
- 1 Prise Salz

Den Backofen auf 180 Grad Ober/ Unterhitze aufheizen. Die Zartbitterschokolade fein hacken und zusammen mit der Butter im Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen lassen. Leicht abkühlen lassen. Nun verschlagt ihr mit dem Schneebesen die Eier mit dem Zucker, bis dieser sich etwas gelöst hat. Nicht zu stark schlagen! Danach rührt ihr die flüssige Schokoladenmischung dazu. Das Mehl, den Kakao und das Salz darüber sieben und nur so lange rühren, bis der Teig glatt ist. Diesen füllt ihr am besten in einen Spritzbeutel mit einer Tülle, die in die Öffnungen der Eier passt. Zur Not geht auch ein Gefrierbeutel, von dem ihr die Ecke abschneidet. Füllt die Eier nicht zu voll!! Zur Hälfte bis höchstens zu Dreivierteln sollten die Eier gefüllt sein. Aber auch nicht zu wenig, denn ihr wollt ja später keine halben Brownieeier haben. Die gefüllten Eier in die Muffinformen setzen und ca. 15-20 Minuten backen. Sollte (wie bei mir ;-)) beim Backen etwas Teig herausquellen, ist dies nicht so schlimm. Einfach den überschüssigen Kuchenteig gleich nach dem Backen vom Ei entfernen und schnell aufessen ;-)! Eventuelle Teigreste können in Muffin- oder Madeleineförmchen gebacken werden.