

Eier-Mäuschen

Die liebevoll dekorierten, gefüllten Eier sind nicht nur ein bezaubernder Blickfang auf jedem Buffet, sondern überzeugen auch geschmacklich auf ganzer Linie. Die zarten Mäuschen sind mit einer cremigen Mischung aus Speisequark, Senf, frischem Dill und feinen Gewürzen gefüllt und begeistern mit ihrer herrlich leichten, zugleich aromatischen Note.

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für 14 Stück

7 Eier, hart gekocht

150g Speisequark 40% Fettstufe (ggf. laktosefrei)

2 TL mittelscharfer Senf

1 TL Dill, sehr fein gewiegt

Salz

Pfeffer

14 rote Pfefferkörner

28 schwarze Pfefferkörner

einige kleine Radieschen

frischen Dill

1. Die Eier schälen, halbieren und die Eigelbe in eine Schüssel geben.

2. Speisequark und Senf zu den Eigelben geben und alles gut pürrieren. Dill unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Die Eigelbcreme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen

und die Ei-Hälften damit befüllen.

4. Jeweils ein rotes Pfefferkorn als Näschen anbringen, zwei schwarze Pfefferkörner als Augen, etwas frischen Dill und Radieschenscheiben platzieren.

5. Die Eier-Mäuschen bis zum Verzehr kühl stellen.

Milchfrei-Tipp: Speisequark durch 100g vegane Alternative auf Sojabasis austauschen.

Die Brotstangen auf dem Bild wurden nach [DIESEM REZEPT](#) zubereitet.







rezepte-glutenfrei.de