



Zutaten für 6 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

6 Stk.	Leere Eierschalen
125 ml	Schlagobers
85 g	Sauerrahm
20 g	Staubzucker
6 TL	Mangomarmelade
1 TL	Cardamom, gemahlen
1 Stk.	♦ Vanille Bourbon Schote ganz
1 Pkg.	♦ Zitronenschalen geschnitten

Süße Eier mit Sauerrahmcreme

🕒 30–35 Min   

Zubereitung

- 1 Die leeren Eierschalen, die vom Frühstück oder Kochen übrig geblieben sind, im ersten Schritt mit heißem Wasser auswaschen, um sie von Eierresten zu befreien.
- 2 Im nächsten Schritt wird der Sauerrahm, Schlagobers und Staubzucker mit den geschnittenen Zitronenschalen von Kotányi aufgeschlagen. Die Masse sollte eine cremige Substanz bekommen und anschließend in einen Spritzbeutel gefüllt werden.
- 3 Die Eierschalen mit ein wenig Masse befüllen. Die Mangomarmelade mit dem gemahlenen Cardamom und dem Vanillemark einer Schote zu einer Gewürzmarmelade verfeinern. Danach jeweils 1TL der Marmelade in der Mitte vom Ei platzieren.
- 4 Die befüllten süßen Eier nun im Kühlschrank bis zum Servieren kühl stellen.

