Osterrezept gefüllte Eier-Küken

> 30 Min. *Aufwändig* *Vegetarisch*

Zubereitung

1. Die Eier in einem Kochtopf kochen, bis diese durch sind. Anschließend zum Abkühlen beiseitestellen.
2. In der Zwischenzeit kann die Verzierung vorbereitet werden. Hierfür eine Karotte in Streifen schneiden, welche später die Füße bzw. Läufe der Küken darstellen sollen, sowie aus einigen Streifen Dreiecke formen für die Schnäbel.
3. Als Füllung müssen die Eier einmal horizontal durchgeschnitten werden. Danach die Eigelb herausnehmen und in eine Schüssel geben. Anschließend Mayonnaise, Senf und Salz gut unterrühren. Die Masse in eine Spritztülle füllen und in die untere Hälfte spritzen. Die obere Hälfte des Eies auflegen und leicht andrücken.
4. Zu guter Letzt müssen nur noch mehr die Verzierungen angebracht werden, welche wir in Schritt 2 vorbereitet haben. Als Augen können schwarze Pfefferkörner verwendet werden.

Tipp:
Im Handumdrehen kann auch ein schöner Hahn gestaltet werden. Hierfür nur das gekochte Ei oben einschneiden, Karottenscheibe in Form eines Hahnenkammes anbringen und als Augen schwarze Pfefferkörner verwenden.

Zutaten

- 6 Eier

Für die Füllung:

- 2 EL Mayonnaise
- 2 TL Senf
- Salz

Für die Verzierung:

- 1 Karotte
- Schwarze Pfefferkörner