

Kuchen im Ei

1 Stich mit der Stecknadel ein kleines Loch in das spitze Ende der Eier. Danach brichst du am dicken Ende ein fingerdickes Loch in die Schalen und schüttest den Inhalt heraus.

2 Spüle die Eier gut aus und lass sie trocknen. Danach füllst du etwas Öl hinein und drehst die Eier hin und her, damit die Innenseite mit Öl bedeckt wird.

3 Alle Zutaten für den Teig in einer Rührschüssel zu einem glatten Teig verrühren. Wenn die Kuchen-Eier bunt werden sollen, teilst du den Teig in mehrere Portionen und färbst diese mit Lebensmittelfarbe ein.

4 Forme mit Alufolie kleine Nester in den Vertiefungen der Muffinform und setze die Eier hinein. Fülle den Teig mit den Spritztüten in die Eier, bis sie etwa zur Hälfte voll sind. Bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze) etwa 20 Minuten backen.

DU BRAUCHST

- * 10 gefärbte, rohe Eier
- * Stecknadel
- * Speiseöl
- * Alufolie
- * Muffinbackform
- * Spritztüten

Für den Teig

- * 1 Ei (Größe L)
- * 50 g Margarine
- * ½ Packung Vanillezucker
- * 50 g Zucker
- * 125 g Dinkelmehl, Typ 630
- * 1 TL Backpulver
- * 100 ml Milch
- * nach Wunsch Lebensmittelfarben

