

Kochen mit  
**ANIXE**



# Süße Kokos-Eier

## Rezepte aus der Sendung

Total: 30 mins    Servings: 4

- 1** Kapstachelbeeren/Physalis aus den Hülsen lösen.
- 2** Kokosjoghurt, Mascarpone, Kokossirup, Limettenschale und -saft verrühren. Die Ü-Eier halbieren.
- 3** Creme mit einem Spritzbeutel (Einmal-Spritzbeutel von Melitta) mit kleiner Lochtülle in die Eihälften spritzen.
- 4** In jede Hülle eine Kapstachelbeere/Physalis als "Eigelb" setzen.

## Zutaten

<b>4 stk.</b> Überraschungseier	<b>200g</b> Mascarponecreme
<b>2 EL</b> Limettensaft	<b>300g</b> Kokosjoghurt
<b>1 TL</b> abgeriebene Limettenschale	<b>8 stk.</b> Kapstachelbeeren
<b>5EL</b> Kokossirup	

# Kochen mit **ANIXE**

## Osterei im Glas

### Rezepte aus der Sendung

Total: 30 mins    Servings: 4

- 1** Sahne, Eier und Parmesan verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
- 2** Eimasse in ofenfeste Gläser (à ca. 200 ml Inhalt) füllen. Gläser in der Fettpfanne des Backofens verteilen und kochendes Wasser angießen.
- 3** Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C) ca. 30 Minuten garen. Tomaten waschen, trocken tupfen und halbieren.
- 4** Basilikum waschen, trocken schütteln und grob hacken. Tomaten, Olivenöl, Essig und Basilikum mischen.
- 5** Mit Salz und Pfeffer würzen. Gläser aus dem Ofen nehmen, Tomatensalat darauf verteilen und sofort servieren.

### Zutaten

<b>150g</b>	Schlagsahne	<b>2 EL</b>	Olivenöl
<b>12 stk.</b>	Eier	<b>1 TL</b>	Heller Balsamico-Essig
<b>25g</b>	geriebener Parmesankäse		Salz
<b>250g</b>	Kirschtomaten		Pfeffer
<b>6 Stiele</b>	Basilikum		Geriebener Muskatnuss





# Avocado Osterei

## Rezepte aus der Sendung

**Total:** 30 mins    **Servings:** 4

- 1** Teile die Avocado und entferne den Kern. Vergrößere das so entstandene Loch zusätzlich mit einem Löffel etwa auf Hühnereigröße und entferne außerdem die Schale der Frucht.
- 2** Das Ei muss pochiert werden. Das geht am besten mit dieser Methode: Lege ein Stück Frischhaltefolie in ein kleines Schälchen und schlage ein Ei in der Folie auf.
- 3** Gib acht, dass das Eigelb unversehrt bleibt. Schließe die Folie mit einem Stück Bratenschnur zu einem Säckchen und lege dieses für 4 Minuten in kochendes Wasser.
- 4** So erhält das Ei die perfekte Form, um in die Avocado zu passen.
- 5** Befreie das gekochte Ei aus der Folie und lege es in die Avocado, deren Hälften du nun wieder zusammendrückst.
- 6** Um sie fest zu schließen, umwickelst du sie vollständig mit den Bacon Scheiben.
- 7** Zum Schluss wird die Bacon-Avocado in heißem Öl ca. 20 min von allen Seiten knusprig gebraten.

## Zutaten

- eine** Avocado
- ein** Ei (pochiert)
- 5 stk.** Bacon schein
- etwas** Pflanzenöl