BLÄTTERTEIGNESTER MIT HARTGEKOCHTEM EI



ZUTATEN (für 12 Stück)

FÜR DEN GUSS

- 150 g Crème fraîche
- 75 g Sahne
- 3 Eier
- 1 Prise frisch geriebene Muskatnuss
- Salz und Pfeffer
- 100 g geriebener Bergkäse

FÜR DIE FÜLLUNG

- 400 g junger Blattspinat
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Schalotten
- 30 g Butter zzgl. etwas mehr zum Fetten der Form

AUSSERDEM

- 2 Pck. Blätterteig (Kühlregal, je ca. 270 g)
- 3 hartgekochte Eier
- 1 Eigelb zum Bestreichen des Blätterteigs

NÄHRWERTE

PRO 100 GRAMM

- 244 kcal
- 7 g Eiweiß
- 20 g Fett
- 11 g Kohlenhydrate

Zeitaufwand: 1 Stunde 15 Minuten

ZUBEREITUNG

1. Für die Füllung den Spinat waschen und abtropfen lassen. Knoblauch schälen, Schalotten abziehen, beides in feine Würfel schneiden. In einem Topf die Butter zerlassen und Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten. Den Spinat dazugeben, umrühren und den Deckel auf den Topf legen, warten, bis der Spinat zusammengefallen ist. Den Spinat in ein Sieb geben, abtropfen lassen und leicht ausdrücken.
2. Für den Guss Crème fraîche und Sahne verrühren, dann mit den Eiern gut verquirlen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Den geriebenen Bergkäse unter den Guss rühren.
3. Den Ofen auf 180° Grad Umluft vorheizen. Ein 12er Muffinblech mit der Butter einfetten. Den Blätterteig in circa 10 x 10 Zentimeter große Quadrate teilen. Je ein Quadrat in eine Muffinmulde einpassen, sodass ein Nest entsteht. Die Ecken dürfen über die Form herausragen.
4. Den Guss auf die Nester aufteilen und jeweils etwas Spinat in die Mitte geben. Die Ecken mit verquirltem Eigelb bestreichen. Die Blätterteignester 15-20 Minuten goldbraun backen. Wenn die Eimasse noch nicht ganz fest ist, im heißen Ofen nachziehen lassen.
5. Auskühlen lassen. Die hartgekochten Eier vierteln und je ein Viertel Ei in die Nester hineinlegen.



REISER RÄT

Das Eigelb mit etwas Wasser mischen, so lässt es sich noch besser auf den Blätterteigecken verteilen.