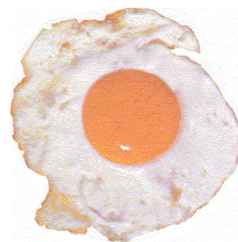


Rezepte vom Eiermann



Sehr geehrter Kunden,

Hier finden Sie eine Auswahl von Rezepten rund um das Ei.

In diesem Dokument finden Sie:

[Jewell – Cookies](#)

[Walnuss-Krokant Torte mit Sahne](#)

[Goldwaffeln](#)

[Eierlikör](#)

[Soleier](#)

[Käse - Eier - Salat](#)

[Eierlikörgugelhupf](#)

[Griebenplätzchen](#)

[Pizzasuppe](#)

[Feuriger Reisauflauf](#)

[Spinatlasagne](#)

Im Internet bieten wir Ihnen auf unserer Homepage immer wechselnde Koch-, Back- oder Salatrezepte zum Ausprobieren an. Besuchen Sie uns unter www.eier-uli.de

Wenn Sie Vorschläge oder auch ein Rezept haben, was veröffentlicht werden sollte, so senden Sie uns einfach ein Fax oder eine E-Mail an die unten genannten Adresse.

Und nun viel Spaß beim ausprobieren.

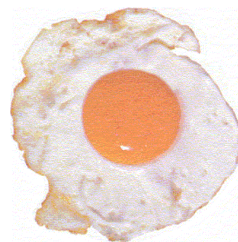
Ihr Eiermann
Ulrich Blöcher

Sauerländer Frischei Vertrieb

Am Widey 17
D 59759 Arnsberg

Telefon +49 2932 39701
FAX +49 2932 529331
E-Mail mail@eier-uli.de

Rezepte vom Eiermann



Goldwaffeln

Zutaten: 6 Eier (von Eier-Uli),
250gr. Butter
200gr. Zucker
250gr. Quark
250gr. Mehl
Vanille Aroma

Zubereitung: Die Butter und den Zucker in den Rührtopf geben und schaumig schlagen. Dabei das Vanillearoma hinzugeben. Jetzt die 6 Eier nach und nach während dem weiterrühren hinzugeben, anschließend das Mehl und den Quark unterheben. Der Waffelteig gelingt am besten wenn der Quark nicht mit Kühlschranktemperatur verarbeitet wird. (ca. 20° C ist ideal) Anschließend im vorgeheizten Waffeleisen backen.

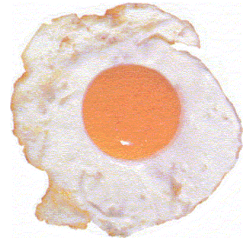
Guten Appetit.

Sauerländer Frischei Vertrieb

Am Widey 17
D 59759 Arnsberg

Telefon +49 2932 39701
FAX +49 2932 529331
E-Mail mail@eier-uli.de

Rezepte vom Eiermann



Eierlikör

Zutaten: 5 Eier
100gr. Zucker
1 Vanilleschote
1 Prise Muskatnuss
125ml. süße Sahne
250ml. Weinbrand

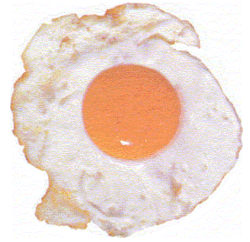
Zubereitung: Die 5 Eier trennen, da nur das Eidotter verwendet wird. Das Mark der Vanilleschote ausschaben, anschließend die Eidotter, den Zucker und das Vanillemark schaumig rühren und die Sahne zugießen. Diese Masse jetzt auf dem Herd im heißen Wasserbad so lange weiterrühren bis sie dickcremig geworden ist. Mit einer Prise Muskat abschmecken, dann den Weinbrand hinzurühren. Nun können Sie diesen leckeren Eierlikör in eine Flasche abfüllen und gut verschließen. Prost!

Sauerländer Frischei Vertrieb

Am Widey 17
D 59759 Arnsberg

Telefon +49 2932 39701
FAX +49 2932 529331
E-Mail mail@eier-uli.de

Rezepte vom Eiermann



Soleier

Zutaten: 15 Eier (von Eier-Uli),
ein großer Topf
Salz
Wasser
Essig, Öl, Senf, Mayonnaise, Salz, Pfeffer.

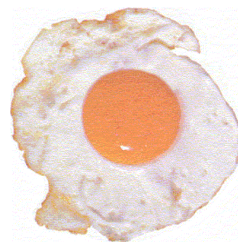
Zubereitung: Die Eier 10 - 12 Minuten hartkochen, Salzwasser im Topf herstellen das so viel Salz enthalten muss das ein gekochtes Ei darin schwimmt. Jetzt die Schalen der gekochten Eier mit einem Löffel brüchig klopfen, nicht schälen. Anschließend die Eier in das Salzwasser geben und mindestens 24 Stunden ziehen lassen. Diese so eingelegten Eier sind in diesem Salzwasser über Wochen haltbar. Noch schöner sieht es aus wenn Sie zum einlegen ein großes Glas verwenden. Jetzt noch Essig, Öl usw. auf den Tisch stellen und jeder kann nach seinem Geschmack die Soleier zubereiten und geniessen.

Sauerländer Frischei Vertrieb

Am Widey 17
D 59759 Arnsberg

Telefon +49 2932 39701
FAX +49 2932 529331
E-Mail mail@eier-uli.de

Rezepte vom Eiermann



Käse - Eier - Salat

Zutaten:

- 250gr. Gouda
- 2 Bunde Radieschen
- 6 hart gekochte Eier
- 125gr. Cornichons
- 1 Becher Creme fraische
- 2 Esslöffel Joghurt
- 2 Teelöffel süßer Senf
- 3-4 Tropfen Essig-Essenz
- Salz, Pfeffer, Zucker.

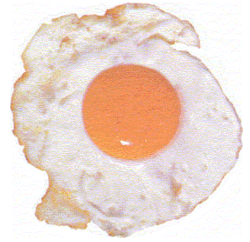
Zubereitung: Den Käse würfeln. Die Radieschen, Eier und Cornichons in Scheiben schneiden. Aus den übrigen Zutaten eine Soße zubereiten. Alles vermengen und abschmecken.

Sauerländer Frischei Vertrieb

Am Widey 17
D 59759 Arnsberg

Telefon +49 2932 39701
FAX +49 2932 529331
E-Mail mail@eier-uli.de

Rezepte vom Eiermann



Griebenplätzchen

Zutaten: 1000gr. Mehl
500 gr. Griebenschmalz
500 gr. Zucker
4 Eier
2 Päckchen Backpulver
1 Päckchen Vanillinzucker.

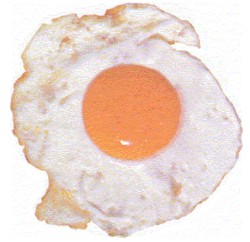
Zubereitung: Die ganzen Zutaten zu einem Knetteig verarbeiten.
Etwas kalt stellen und dann durch die Plätzchenmühle drehen (wie Spritzgebäck verarbeiten).

Sauerländer Frischei Vertrieb

Am Widey 17
D 59759 Arnsberg

Telefon +49 2932 39701
FAX +49 2932 529331
E-Mail mail@eier-uli.de

Rezepte vom Eiermann



Pizzasuppe

Zutaten: 500 gr. Gehacktes
3 Zwiebeln
1 Paket Tomatenmark mit Kräutern
1 Liter Fleischbrühe
1 Dose 350 ml. Gelbe Bohnen
250 gr. Geschälte Tomaten
Salz, Pfeffer Pizzagewürz
1 Becher 200 ml. Sahne
1 Ecke Sahneschmelzkäse

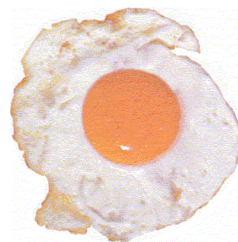
Zubereitung: Das Gehackte braten, die Zwiebeln schneiden und anbraten, die Fleischbrühe zum sieden bringen, anschließend alle Zutaten außer der Sahne und dem Sahneschmelzkäse vermengen und $\frac{1}{4}$ Stunde ziehen lassen (nicht kochen) jetzt die Sahne und den Sahneschmelzkäse unterrühren.

Sauerländer Frischei Vertrieb

Am Widey 17
D 59759 Arnsberg

Telefon +49 2932 39701
FAX +49 2932 529331
E-Mail mail@eier-uli.de

Rezepte vom Eiermann



Eierlikörgugelhupf

Zutaten: 5 Eier (von Eier-Uli),
220gr. Puderzucker
1 Päckchen Vanillezucker
125ml. Liter Öl
125ml. Eierlikör
125gr. Mehl
125gr. Speisestärke
1 Päckchen Backpulver
1 Prise Salz

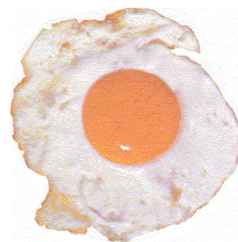
Zubereitung: Eier, Puderzucker und Vanillinzucker zu einer dicklichen, weißen Creme rühren. Das Öl langsam unter Rühren hinzufügen. Danach den Eierlikör langsam unterrühren. Mehl, Speisestärke, Backpulver und Salz mischen und löffelweise unterrühren. In gefettete Gugelhupfform geben und im vorgeheizten Backofen 30 Minuten bei 180 Grad auf der untersten Schiene backen.

Sauerländer Frischei Vertrieb

Am Widey 17
D 59759 Arnsberg

Telefon +49 2932 39701
FAX +49 2932 529331
E-Mail mail@eier-uli.de

Rezepte vom Eiermann



Feuriger Reisauflauf

Zutaten: 200 gr. Reis
250 gr. Hackfleisch
1 Dose Kidneybohnen (425ml)
1 Dose Maiskörner (425ml)
200 gr. Sahne
1 Esslöffel Butter
3 Esslöffel Tomatenmark
1 Teelöffel Speisestärke
1 Zwiebel (gewürfelt)
Pfeffer, Tabasco, Paprika und Currypulver

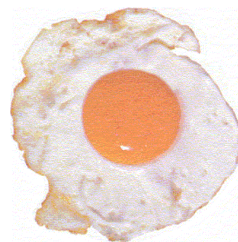
Zubereitung: Den Reis nach Packungsanweisung in Salzwasser bissfest garen. Das Hackfleisch in heißer Butter anbraten, mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Currypulver würzen, die Zwiebel gewürfelt zugeben, das Tomatenmark unterrühren und mit Tabasco abschmecken. Den Reis abgießen und abschrecken. Die Kidneybohnen abspülen und mit den Maiskörnern und dem Hackfleisch unter den Reis mischen und in eine gefettete Auflaufform geben. Die Sahne mit je einer Prise Salz und Pfeffer und der Speisestärke verrühren und über den Auflauf gießen und mit geriebenem Käse bestreuen. Den Auflauf im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad und im Umluftbackofen bei 200 Grad ca. 30 Minuten backen. Guten Appetit.

Sauerländer Frischei Vertrieb

Am Widey 17
D 59759 Arnsberg

Telefon +49 2932 39701
FAX +49 2932 529331
E-Mail mail@eier-uli.de

Rezepte vom Eiermann



Spinatlasagne

Zutaten:

- 1 Paket Lasagneplatten,
- 1 Paket Blattspinat tiefgekühlt
- 250gr. geräucherten Speck
- 1 Paket Kräuterfrischkäse
- 500gr. Hackfleisch
- 1 Dose eingelegte Tomaten
- Salz, Pfeffer, Paprikagrillgewürz
- Tomatenmark
- Kräuter der Provence
- 1/4 Liter Gemüsebrühe
- mittelalter Gouda, Parmesankäse
- 3 Knoblauchzehen, Olivenöl, 2 Zwiebeln.

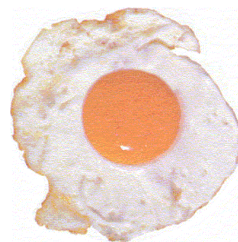
Zubereitung: Blattspinat, Zwiebeln und Knoblauch dünsten. Den Speck und eine klein geschnittene Zwiebel auslassen und mit dem Frischkäse verrühren, erkalten lassen. Das Hackfleisch mit klein geschnittene Zwiebel, Salz, Pfeffer, Grillgewürz krümelig braten. Danach den 1/4 Liter Brühe, das Tomatenmark und die Dose eingelegte Tomaten zufügen. Alles 20 Minuten köcheln lassen. Alle Zutaten, zuerst eine Lasagneplatte, übereinander schichten, zwischen jede Schicht Goudakäse legen. Als oberste Schicht den Tomatensud auftragen und mit Parmesankäse überstreuen. Das ganze jetzt in den Backofen und 1 Stunde bei 175 Grad überbacken. Guten Appetit.

Sauerländer Frischei Vertrieb

Am Widey 17
D 59759 Arnsberg

Telefon +49 2932 39701
FAX +49 2932 529331
E-Mail mail@eier-uli.de

Rezepte vom Eiermann



Jewell - Cookies

Zutaten: für ca. 60 Stück
220gr. weiche Butter
180gr. brauner Zucker
2 Eier
4 Tropfen Butter - Vanille - Aroma
1 gestrichener Teelöffel
Salz, 320gr. Mehl
200gr. feingehackte Pecannüsse (ungesalzen)
1 Glas Himbeermarmelade

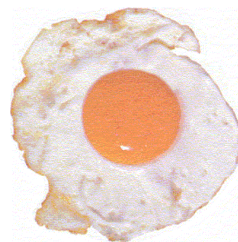
Zubereitung: Butter und Zucker schaumig rühren. Eier trennen.
Eigelbe, Butter - Vanille - Aroma, Salz und Mehl unterrühren.
Backofen auf 180 Grad vorheizen.
Aus dem Teig Bällchen formen (Durchmesser ca. 2,5 cm).
Mit verquirltem Eiweiß bepinseln und in den gehackten Nüssen wälzen.
Bällchen im Abstand von ca. 5cm auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen.
Jeweils eine Vertiefung hineindrücken, und mit Himbeermarmelade füllen.
Bei 180 Grad auf mittlerer Schiene 12 - 15 Min. backen.
Die gebackenen Jewell - Cookies herausnehmen und auskühlen lassen. Guten Appetit

Sauerländer Frischei Vertrieb

Am Widey 17
D 59759 Arnsberg

Telefon +49 2932 39701
FAX +49 2932 529331
E-Mail mail@eier-uli.de

Rezepte vom Eiermann



Walnuss-Krokant Torte mit Sahne

Zutaten: 5 Eier (von Eier-Uli), 325gr. Zucker
150gr. Mehl, 100gr. gemahlene Walnüsse
1 TI Backpulver, 1 Prise Salz
16 Walnusskernhälften, 200gr. fein gehackte Walnuskerne
800 ml. Sahne, 1 Pck. Vanillezucker
6 El. Nusslikör

Zubereitung: Die 5 Eier trennen, Eigelbe mit 5 Eßlöffeln heißem Wasser schaumig schlagen, dabei 150g Zucker einrieseln lassen. Eiweiß steif schlagen, darauf geben. Mehl, gemahlene Nüsse, Backpulver, Salz mischen, darüber geben, unterheben. In eine am Boden gefettete Springform füllen und ca. 30 Minuten bei 180 Grad, (Umluft 160 Grad) im vorgeheizten Backofen backen. 175 g Zucker hellbraun karamellisieren lassen. Die Walnusshälften darin wälzen, herausnehmen, trocknen lassen. Die gehackten Walnüsse mit dem restlichen Karamell vermengen, auf Backpapier streichen. Auskühlen lassen, zerbröseln. Kuchen aus der Form lösen, 2-mal waagrecht teilen, Sahne steif schlagen, dabei Vanillezucker einrieseln lassen. 3 El der Sahne in einen Spritzbeutel füllen, kühlen. Unter die übrige Sahne den Krokant heben. Den unteren Tortenboden mit 3 El. Likör einpinseln. 1/3 des Sahnekrokants aufstreichen. 2. Boden auflegen, ebenfalls mit Likör und Sahne bestreichen, dann den 3. Boden auflegen. Mit übriger Krokantsahne bestreichen. Restliche Krokantstreusel darüber geben, mit Sahne und Walnusshälften verzieren. Guten Appetit !

Sauerländer Frischei Vertrieb

Am Widey 17
D 59759 Arnsberg

Telefon +49 2932 39701
FAX +49 2932 529331
E-Mail mail@eier-uli.de