

Ostereier mit Blumenkäse & Blumen & Gewürzkäse



Informations

Personen : 4

Zutaten

- 300 g 8 Blumen
- 200 g Sahne 35 %
- Schwarzer Sesam, Wasabi
- Bergblütenmischung
- Paprika mild
- Gehackte Haselnüsse
- Pfeffer aus der Mühle
- Ostereierformen

Zubereitungsschritte





1. Den Käse reiben.
2. In einem Topf die Sahne bei niedriger Hitze aufkochen und nach und nach den Käse hinein streuen.
3. Mit einem Stabmixer mixen, ohne dass die Temperatur 50°C überschreitet. Mit etwas Pfeffer aus der Pfeffermühle würzen.
4. In die Ostereierformen geben. Kalt stellen.
5. Wenn die Mischung fest geworden ist, aus der Form nehmen und mit der Sesamsaat, den Blüten, den Gewürzen und den gehackten Nüssen panieren.

? **Tipp:** In diesem Rezept können die Eier mit Ihren herzhaften oder süßen Lieblingsgewürzen gewürzt werden (Krokant, Popcorn, Paniermehl aus Lebkuchen, gemahlene getrocknete Tomaten ...).