

## Laugenstange mit Eiercrème, Radieschen und Kresse



### Ostereier als Aufstrich

Was tun mit den vielen Ostereiern vom Osterwochenende? Wie wäre es mit einem cremigen Aufstrich?

Erst wollte ich einen Eiersalat machen. Das geht schnell und ich hätte jede Menge Reste vom Wochenende darin verarbeiten können. Dann dachte ich, gefüllte Eier wären auch nicht schlecht und habe **10 Eier** halbiert, das Eidotter herausgelöst und in eine Schüssel gegeben. Anschließend habe ich es mit einer Gabel fein zerdrückt und mit **2 EL zimmerwarmer Butter** verrührt. Danach habe ich das Ganze mit **125 g Frischkäse (natur)**, **2 EL Senf**, **2 EL Majonäse**, **Salz und Pfeffer** gemischt und in einen Spritzbeutel gefüllt. Fertig war die Eiercreme zum Füllen der halbierten Eier. Und, weil mir die Crème so gut geschmeckt hat, habe ich mir erstmal ordentlich was auf mein Laugenbrötchen getan und gegessen. Köstlich. Und so hatte ich die neue Idee. Statt die Crème in Eierhälften zu füllen, habe ich diese auf eine **Laugenstange** platziert. Obendrauf kamen die **Eiweiße** (in Scheiben/Streifen geschnitten), grob gehackte **Kresse und Radieschenstreifen**.

Ideal als Vesper für die erste Aprilwoche mit Sonnenschein. Unbedingt ausprobieren!