

Zutaten (für 4 Stücke): 4 Scheiben Schinken, 4 Eier, 4 EL Sahne, Salz, Cayennepfeffer, Butter.

Zubereitung: Eier, Sahne, Salz und Pfeffer mischen, in Butter stocken, auf Schinken geben, aufrollen.

Tomaten-Ei-Paste

Zutaten (für 8 Brotscheiben): 3 reife Tomaten, 4 hart gekochte Eier, 3 EL Crème fraîche, 1 EL Schmand, 1 Zwiebel, 1 EL Schnittlauchröllchen, Salz, Pfeffer.

Zubereitung: Tomaten überbrühen, häuten, Kerne entfernen, Fruchtfleisch würfeln. Eidotter, Crème fraîche, Schmand, gehacktes Eiweiß, Zwiebelwürfel, Schnittlauch und Tomate mischen. Salzen, pfeffern.

Erdbeer-Tarte

Zutaten (16 Stücke): 135 g Mehl, 90 g Zucker, 1 Tüte Vanillezucker, Salz, 80 g eiskalte Butter, 1 Eigelb, 50 g Crème fraîche, 100 g flüssiger Honig, 300 g Mandelblättchen, 150 g Zartbitter-Kuvertüre, 750 g Erdbeeren, 1 Tüte roter Tortenguss, 1 EL Zucker, Öl.

Zubereitung: 100 g Mehl, 50 g Zucker, Vanillezucker, Salz, Butterstückchen, Eigelb und 2 TL Wasser verkneten. Teig 60 min kühlen. Crème fraîche, Honig, 40 g Zucker und 35 g Mehl aufkochen, Mandeln zufügen, abkühlen. Springform (26 cm) einfetten. Teig etwas größer ausrollen, in Form legen, am Rand hochdrücken. Mandelmix darauf geben, am Rand hochziehen. Im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen 30 min backen. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Auf Tarte streichen. Halbierte Erdbeeren auflegen. Guss und 1 EL Zucker mischen. Mit 250 ml Wasser nach Anleitung aufkochen. Über Beeren geben.

Blätterteigecken mit Quark

Zutaten (für 16 Stücke): 500 g Magerquark, 900 g TK-Blätterteig (quadratische Platten), 100 g Butter, 50 g Speisestärke, 100 g Zucker, 1 Prise Zimt, 3 Eigelb, Salz, 1 TL Zitronenzesten, 80 g Rosinen, 2 EL Milch.

Zubereitung: Abgetropften Quark, Butter, Stärke, Zucker, Zimt, 2 Eigelb, Salz, Zitronenzesten und Rosinen mischen. 4 Blätterteigplatten zur Seite legen. Übrige aufgetaute Platten aufeinander stapeln, viereckig (40x40 cm) ausrollen, in 16 Quadrate teilen. Jede Ecke eines Quadrates einschneiden. Platten auf 2 mit Backpapier belegte Bleche geben. Je 1 Klecks Quark in Mitte geben. 1 Eigelb und Milch mischen. Auf Quark und Teig verteilen. Übrige Platten in Streifen schneiden, über Kreuz auf Quarkmasse legen, Teig auf Teig drücken, mit Eigelb bestreichen. Im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen 20 min backen.

Leckerer Brunch zum Muttertag

Köstliche Kleinigkeiten zum Verwöhnen

Ein Muttertagsbrunch ist eine nette Art sich zu bedanken. Der Brunch beginnt zwischen Frühstück und Mittagessen und kann sich bis in den Nachmittag fortsetzen. Zu trinken gibt es Kaffee oder Tee, Säfte und vielleicht sogar ein Gläschen Sekt.

Kressesüppchen

Zutaten (für 4 Portionen): 400 g Kartoffeln, 3 geschälte Schalotten, 800 ml Gemüsebrühe, 1 Bund Brunnenkresse, 1 TL Zitronensaft, Salz, Zucker, Pfeffer, 125 g Crème fraîche, 1 frisches Eigelb, Butter.



Verschiedene Brotsorten geben eine gute Grundlage für den Brunch.

Foto: picture-alliance/allOver/VSL

Zubereitung: Kartoffeln schälen, würfeln. Schalotten hacken, in Butter dünsten. Kartoffeln und Brühe zugeben, garen. Kresse zufügen, pürieren. Mit Zitrone, Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Crème fraîche und Eigelb mischen, einrühren, nicht kochen.

Nordsee-Muffins

Zutaten (für 12 Stück): 180 g Lachsfilet, 1 Bund gehackter Dill, 80 g Krabben, 1 EL Zitronensaft, Pfeffer, 250 g Mehl, 3 TL Backpulver, 1 Ei, 80 g Butter, 300 ml Buttermilch, 1 EL Reibkäse, Butter.

Zubereitung: Muffinblech buttern. Lachs würfeln, mit Krabben, Dill, Zitrone und Pfeffer mischen. 80 g Butter, Ei, Mehl, Backpulver, Milch, Käse, Lachs und Krabben nach und nach mischen. Teig einfüllen. Im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen 25 min backen.