



Niedliche Kartoffelküken

Ein Hingucker für die Ostertafel

Das brauchst du für sechs Küken:

- 2 mittelgroße Kartoffeln (mehligkochend)
- 6 Eier (Größe M)
- 1/2 EL Öl
- Salz
- eine Karotte
- Pfefferkörner



Lasse dir am Herd und Backofen oder beim Schneiden mit einem scharfen Messer von einem Erwachsenen helfen!



Mit diesen niedlichen Küken aus Eiern und Kartoffeln kannst du deine Familie an Ostern beeindrucken.
Foto: KMG/die-kartoffel.de

1 Wasche die Kartoffeln (mit Schale) gründlich ab. Lege sie dann in einen Topf mit Wasser (das Wasser sollte die Kartoffeln knapp bedecken). Gib nun einen Teelöffel Salz hinzu. Deckel auf den Topf, Regler auf höchste Stufe stellen! Lasse nun das Wasser aufkochen, dann schaltest du runter auf die mittlere Stufe. Nach circa 20 bis 30 Minuten sind die Kartoffeln weich (teste mit einem spitzen Messer). Die Kartoffeln kannst du nun in ein Sieb abschütten und abkühlen lassen.

2 Gib die Eier in einen Topf. Fülle so viel Wasser hinzu, dass die Eier damit bedeckt sind. Wenn das Wasser kocht, müssen die Eier noch 10 Minuten im kochenden Wasser bleiben. Anschließend holst du die Eier mit einem großen Löffel vorsichtig aus dem heißen Wasser, gibst sie in eine Schüssel und hältst die Schüssel unter kaltes Wasser. Man nennt das „Eier abschrecken“. Lasse sie nun noch weiter abkühlen.

3 Die abgekühlten Kartoffeln schälst du nun, gibst sie in eine Schüssel und zerdrückst sie mit einer Gabel zu Brei.

4 Schäle die Eier vorsichtig. Schneide sie jeweils in zwei Hälften. Mit einem Löffel holst du nun das Eigelb aus dem Ei und gibst dieses zu den zerdrückten Kartoffeln. Die Eiweißhälften kannst du, wenn du magst, vorsichtig mithilfe eines Messers mit einem Zickzackrand versehen.

5 Zu dem „Kartoffelbrei“ und dem Eigelb gibst du jetzt noch das Öl hinzu. Salze etwas und vermische alles gut.

6 Aus der Kartoffelmasse werden nun die ovalen Körper für die Küken geformt und jeweils in eine Eierhälfte gesteckt. Die andere Hälfte kommt als Hut obendrauf.

7 Schäle die Karotte, wasche sie kurz unter Wasser ab und schneide kleine Schnäbel daraus. Zum Schluss bekommen die Küken noch zwei Augen aus Pfefferkörnern.

KMG/die-kartoffel.de, LW