

Rezept

Bunte Wackeleier

Ein Rezept von Bunte Wackeleier, am 10.06.2023

Zutaten

12 Eier (Größe L)	3 Päckchen Wackelpudding (in Himbeer-, Zitrone- und Waldmeistergeschmack)
6 EL Zucker bunte Zuckerstreusel	100 g Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 wackelige Eier | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Von den Eiern über einer Schüssel die obere Spitze abklopfen, den Inhalt ausgießen. Die Eierschalen vorsichtig in kochendem Wasser auskochen und trocknen lassen.

2. Inzwischen die Wackelpuddings nach Packungsangabe mit je 2 EL Zucker zubereiten. Die Eierschalen mit der Öffnung nach oben in Eierkartons stellen. Je vier Schalen mit einer Sorte Wackelpudding füllen. Den Pudding im Kühlschrank fest werden lassen.

3. Vor dem Servieren vorsichtig etwas Eierschale abpellen, die Sahne steif schlagen. Einen Spritzer oder Tupfer Sahne auf jedes Ei geben und mit bunten Zuckerstreuseln verzieren. Die Wackeleier in Eierbechern auf den Geburtstagstisch stellen.