

Tolle Brunch-Ideen: So wird Euer Ostern zum kulinarischen Highlight



Ein Osterbrunch bietet die perfekte Gelegenheit, mit Familie und Freunden zusammenzukommen und eine Vielfalt an köstlichen Speisen zu genießen. Hier sind einige Rezeptideen, die von klassisch bis kreativ reichen, um Euren Osterbrunch zu einem unvergesslichen kulinarischen Erlebnis zu machen. Die Rezepte sind einfach, schnell zubereitet und für etwa 4 Personen geplant.

1. Frühlingshafte Eier im Nest

Zutaten Eier im Nest:

- 4 Eier
- 200g frischer Spinat
- 8 Speckstreifen
- 2 EL Schnittlauch, gehackt

Zubereitung Eier im Nest:

1. Den Spinat in der Pfanne mit etwas Öl leicht anbraten, bis er zusammenfällt.
2. Speckstreifen in einer separaten Pfanne knusprig braten.
3. Nun Spinat und Speck als Nest auf Teller anrichten und ein weich gekochtes Ei (etwa 6 Minuten) daraufsetzen und mit Schnittlauch garnieren.

2. Eier im Avocado-Nest (Alternative für Vegetarier)

Zutaten Eier im Avocado-Nest:

- 2 reife Avocados
- 4 Eier
- Salz und Pfeffer nach Geschmack, Chiliflocken (optional)

Zubereitung Eier im Avocado-Nest:

1. Avocados halbieren und den Stein entfernen. Etwas Fruchtfleisch herausnehmen, um Platz für das Ei zu schaffen.
2. Avocado-Hälften in eine Auflaufform oder sonstiges setzen, sodass sie nicht kippen.
3. Je ein Ei in jede Avocado-Hälfte schlagen. Mit Salz, Pfeffer und optional Chiliflocken würzen.
4. Im vorgeheizten Backofen bei 220°C etwa 15-20 Minuten backen, bis das Eiweiß gestockt ist.

3. Bunter Frühlingsalat mit Ziegenkäse und Walnüssen

Zutaten Frühlingsalat:

- 150g gemischte Blattsalate
- 100g Ziegenkäse, gerollt in Kräutern
- 50g Walnüsse, grob gehackt
- 100g Himbeeren
- 4 EL Olivenöl
- 2 EL Balsamico-Essig

Zubereitung Frühlingsalat:

1. Salate waschen und trocken schütteln.
2. Ziegenkäse in kleine Stücke zupfen und mit den Walnüssen sowie ein Teil der Himbeeren unter den Salat mischen.
3. Für das Dressing Olivenöl, Balsamico, restliche (zerdrückte) Himbeeren, Salz und Pfeffer verrühren, abschmecken und über den Salat geben.

4. Viertelstündchen-Blitz-Butterkuchen mit Kirschkonfitüre

Zutaten Blitz-Butterkuchen:

- 300 g Butter + etwas zum Einfetten
- 500 g Mehl + etwas zum Bemehlen
- 400 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 8 Eier (Gr. M)
- 2 TL Backpulver
- 370 g rote Konfitüre (z. B. Himbeere, Kirsche oder Erdbeere)
- 200 g Mandelstifte
- Salz

Zubereitung Blitz-Butterkuchen:

1. Den Backofen vorheizen (175 °C Unter/Oberhitze). Ein tiefes Backblech einfetten und mit etwas Mehl ausstäuben.
2. 200 g weiche Butter, 200 g Zucker und Vanillezucker mit dem Rührgerät cremig rühren. Eier nacheinander unterrühren.
3. Mehl, Backpulver und 1 Prise Salz mischen und esslöffelweise kurz unterrühren. Fertigen Teig auf dem Blech glattstreichen.
4. Mit einem mehlierten Esslöffel in die Teigoberfläche ca. 20 kleine Mulden drücken und die Konfitüre in diesen Mulden verteilen. Mandeln und restlichen Zucker mischen und auf dem Teig verteilen. Restliche 100 g Butter in Stückchen darüber geben.
5. Im heißen Ofen ca. 20 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.