

Currycreme (für gefüllte Eier)

6 Ei

- 6 Eier, hart gekochte
- 100 g Butter, weiche
- 1 El Zitronensaft,
- 1 El Currypulver, gehäufter
- 2 Msp. Ingwer, frisch geriebener
- Salz,
- Pfeffer

Die Eier schälen, halbieren, das Eigelb sorgfältig herauslösen und in eine Schüssel geben. Die Eiweiß unten etwas flach schneiden und zugedeckt beiseite stellen.

Butter und Zitronensaft schaumig rühren. Die Eigelb mit einer Gabel gut zerdrücken und unter kräftigem Rühren unter die Buttermischung geben. Mit Curry, Ingwer, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit dem Spritzsack die Creme in die vorbereiteten Eier füllen. Kühl servieren.