

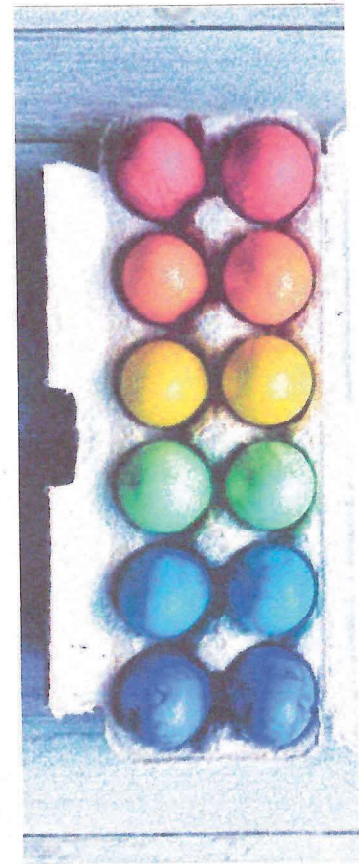
### Eierplatte:

Mayonnaise aus 1 Ei, 1-2 EL Zitronensaft, 1 TL Senf, ¼ TL Salz, etwas Pfeffer, ca. ¼ l Öl (neutrales, z.B. Back- und Bratöl Byodo oder Rapunzel). Alle Zutaten bis auf das Öl verquirlen (Stabmixer oder Thermomix) und das Öl ganz langsam zufügen.

Dann die Mayonnaise mit Schmand/Crème fraîche und Joghurt (ca. je 1/3) vermischen und viele Kräuter (die ersten frischen aus dem Garten) verrühren. Die halbierten Eier auf die Sauce betten und mit Kresse, evtl. noch mehr gehackten Kräutern und evtl. auch Radieschen dekorieren.

### Vanillebutter/Margarine:

Weiche Butter/Margarine mit ca. 1 TL Ahornsirup und 1-2 Messerspitzen gemahlene Vanille verkneten und wieder fest werden lassen. Superlecker mit Marmelade!



1 großer Weichmann/Ostschnecke  
600 gr. Mehl  
80 " Zucker od. Honig  
1 P. Hefe 100 gr. Butter  
¼ ltr. Milch  
1 Teel. Salz  
1 ½ H. Kardamom  
2 Eier  
Agurkensäure v. 1 Apfelsinen  
1 Ei & Sesamöl  
eventuell abgerogene Mandeln  
zum Verzieren

→ Aus Maria Hannens Backbuch

Schöne Osttage!

