



Gevulde paaseieren

12 stuks



Eenvoudig

up to 20 Min.



Ingrediënten:

Voor de gevulde eieren:

1 pak Dr. Oetker Mix voor Kwarktaart
Naturel (zonder bodem)
500 g magere kwark citroen
250 ml slagroom
400 ml water

Extra nodig:

chocolade paaseitjes (hol)
Lemon curd

- 1 Begin met de holle paaseieren. Snij voorzichtig de bovenkantjes er vanaf. Dit hoeft niet recht want je echte ei is immers ook nooit recht wanneer je deze pelt. Zet de eieren in een eierdopje even aan de kant.
- 2 Maak nu het beslag voor de kwarktaart zoals vermeld staat op de verpakking.
- 3 Als je kwarkmix klaar is, schenk je deze voorzichtig in de holle chocolade eieren. Je vult de eieren precies tot het randje. Laat de eieren 5 min in de koelkast staan.
- 4 Haal na 5 minuten de eieren uit de koelkast en lepel met een klein lepeltje een bolletje uit het midden van het gevulde ei. Je hebt nu een ei met een klein kuiltje in het midden. Dit kuiltje vul je voorzichtig met lemoncurd en zo heb je de eierdooier gemaakt. Herhaal dit met alle andere eieren en zet ze weer voor ruim 2 uur terug in de koelkast.

