

Velikonoční Nádivka – tschechische Osterspezialität

Zutaten: (für 4 Personen)

- 6 Semmeli, ein oder zwei Tage alt
- 200 ml Milch
- 6 Eier, Eigelb und Eiweiss getrennt
- 400 g gekochter, geräucherter Schinken
- 30 g weiche Butter
- 2 EL Petersilie
- 1 EL Schnittlauch
- ½ EL Backpulver
- Salz, Pfeffer und Muskatnuss zum Würzen

Zubereitung:

Die Semmeli in Würfel schneiden und in eine grosse Schüssel geben. Die Milch hinzufügen und 30 Minuten einweichen lassen.

Die Brotwürfel leicht ausdrücken, um die Milch abzutropfen.

Den Schinken in kleine Würfel schneiden und zusammen mit den Eigelben, fein gehackter Petersilie und Schnittlauch sowie der weichen Butter und dem Backpulver zu dem Brot geben. Gut mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Nicht zu viel Salz verwenden, da der Schinken leicht salzig ist.

Den Ofen auf 200°C vorheizen. Die Förmchen oder eine grosse Form grosszügig mit Butter einfetten.

Das Eiweiss schlagen, bis es Spitzen bildet, und vorsichtig unter die Mischung heben.

Die Mischung in die Förmchen oder Form füllen und backen, bis sie goldbraun sind – etwa 30 bis 40 Minuten.

Die Förmchen 15 Minuten abkühlen lassen, dann mit einem Messer an den Rändern entlangfahren und die Gebäckstücke herauslösen. Wenn die grosse Backform verwendet wurde, diese auf den Tisch stellen und Portionen schöpfen.

Warm oder kalt mit Salat oder etwas eingelegtem Gemüse servieren.