

Eierhahn

Zutaten für 4 Personen

- 4 [Ei\(er\), hart gekocht](#)
- 1 Karotte(n)
- 8 Gewürznelke(n)

Zubereitung

Arbeitszeit ca. 20 Minuten Koch-/Backzeit ca. 10 Minuten Gesamtzeit ca. 30 Minuten

Eier schälen und ggf. die Unterseite etwas abschneiden, damit das Ei fest auf einem Teller stehen kann. An die Oberseite wird nun oben von hinten nach vorne ein 2-3 cm tiefer Rand mittig eingeschnitten. Aus der Möhre einen Hahnenkamm sowie einen Schnabel schneiden und den Hahnenkamm oben in das eingeschnittene Ei stecken. Der Schnabel wird am Randende vorne in das eingeschnittene Ei gesteckt. Neben dem Schnabel werden nun noch 2 Nelken als Augen angebracht.

