

Gefüllte Kräutereierkuchen

Von Andrea Großmann

Ein Waldweg von Schellerhau, welcher ins Pöbeltal zu den alten Bergwerksstollen führte, ist als Eierkuchensteig bekannt. In früheren Zeiten, als der Bergbau im Erzgebirge blühte, haben die Frauen in der Mittagszeit das Mittagessen für die Bergmänner auf diesem Pfad zum Bergwerk gebracht. Eine der Frauen hatte wohl einige Eierkuchen auf dem Weg ins Tal verloren. Ihr Ehemann, der dadurch nicht satt geworden ist, schimpfte mit ihr. Sie war sich keiner Schuld bewusst. Später fand man wohl die Reste der Eierkuchen und so bekam der Weg seinen Namen.

125 ml Milch mit

2 Eier und

Salz, Pfeffer, Muskat in einer Schale verquirlen.

50 g Mehl zugeben und zu einem glatten Teig rühren.

1 Bund Küchenkräuter (Petersilie,
Schnittlauch, etwas Dill)

fein hacken und dem angerührten Teig hinzugeben. In einer beschichteten Pfanne Eierkuchen mit

je ½ EL Pflanzenöl von beiden Seiten dünn ausbacken und abkühlen lassen.

200 g Frischkäse

50 g geriebener Schnittkäse und

30 g gewürfelter Rauchschnitten miteinander vermengen und mit etwa

1 EL Pflanzenöl cremig verrühren. Die Masse nun auf die Eierkuchen verteilen. Diese dann zusammenrollen und servieren.