



Cloud-Brot

Description

ZUTATEN

10 Stück

3 Eier (Größe M)

1 Prise Salz

75 g Frischkäse

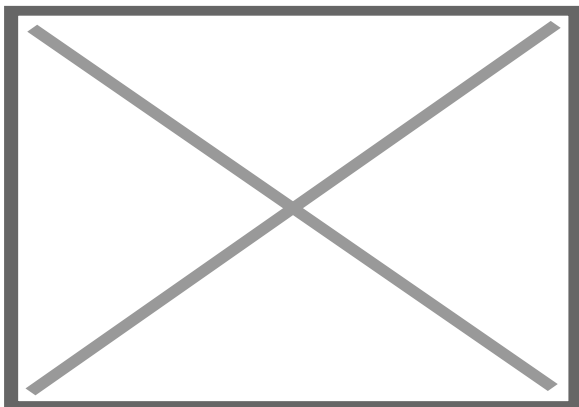
1 TL Backpulver

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze (Umluft 160 Grad) vorheizen. Für den Cloud-Bread-Teig die Eier trennen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif aufschlagen. Das Eigelb mit Frischkäse glattrühren.

Das Backpulver unter das Eigelb rühren und zuletzt das geschlagene Eiweiß unterheben. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Je 2 Esslöffel der Masse zu 10 x kleinen, runden Fladen aufstreichen.

Die Cloud Breads im vorgeheizten Backofen für 12 Minuten goldbraun backen lassen. Nach dem Backen leicht auskühlen lassen und vom Backpapier abziehen.



Category

1. Kuchen und Kekse

Date Created

Juni 6, 2022

Author

jeanny

default watermark