



Low-Carb-Bräutchen

Description

default watermark



ZUTATEN(6 Brötchen):

- 300 g Frischkäse
- 1/2 tl Backpulver
- 1/2 tl Salz
- 3 Eier
- 45g Flohsamenschalen
- 20 g Leinsamen

default watermark

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten zu einem Teig verrühren und für ca. 10 Min. ruhen lassen. In dieser Zeit den Backofen auf 140 Grad Celsius Umluft vorheizen.

Nach der ruhezeit 6 Brötchen aus dem Teig formen und sie für 50 Min im Backofen Goldbraun backen lassen.

Category

1. Kuchen und Kekse
2. Low Carb

Date Created

März 2, 2024

Author

jeanny