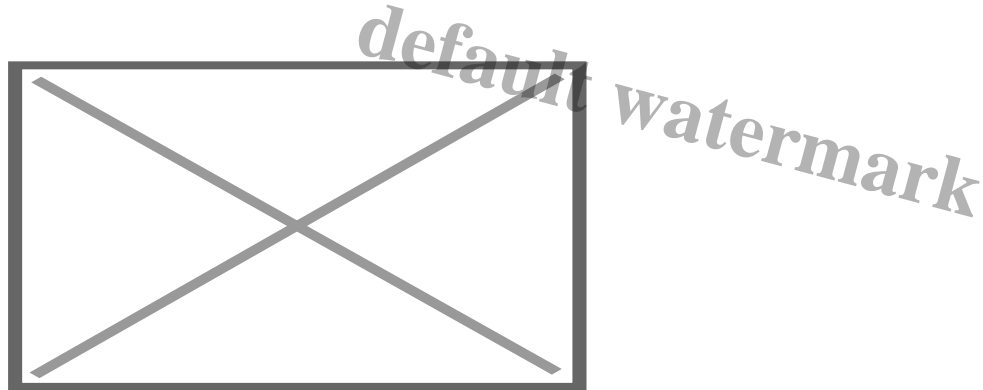




## Wolken-Brot selbst machen

### Description



### Zutaten

3 Eier, Größe M  
3 EL Frischkäse, Doppelrahmstufe  
1/2 TL Backpulver  
Salz

Ins Cloud-Brot gehen drei Zutaten: Eier, Frischkäse und Backpulver. Wer es gerne süßer mag, dem empfehlen wir, einen Esslöffel Honig in die Teigmasse zu geben.

### Zubereitung

Den Ofen auf 150 Grad vorheizen. Das Eiweiß vom Eigelb trennen. Das Eigelb mit dem Frischkäse (drei Esslöffel, auf Raumtemperatur) verrühren und das Backpulver hinzugeben. Das Eiweiß steif schlagen.

Nun beides vorsichtig mit einem Kochlöffel zusammenrühren, bis eine homogene Masse entsteht. Wer mag, kann jetzt den Honig hinzugeben. Anschließend die Teigmasse in runden Fladen auf einem Backblech verteilen. Die angegebene Menge reicht für sechs bis acht Wolken-Brote.

Nach 15 Minuten im Backofen ist der raffinierte Snack bereit zum Verzehr. Tipp: Besonders gut schmeckt er mit Rosmarin bestreut.

**Category**

1. Low Carb

**Date Created**

Januar 9, 2019

**Author**

jeanny

*default watermark*