



Wolkenbrot

Zeit gesamt
30minZubereitungszeit
10minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Eier	12 St.
Frischkäse, natur	400 g
Backpulver	0.5 Päckchen
Salz	
Öl zum Einfetten	2 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, Backblech mit Backpapier, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

1. Backofen auf 150 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eier trennen. In einer Schüssel Eigelb und Frischkäse mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen cremig rühren. Nach und nach Backpulver dazugeben.

2. In einer weiteren Schüssel Eiweiß mit Salz ca. 5 Min. steif schlagen. Eiweiß mit einem Schneebesen vorsichtig unter die Eigelb-Frischkäse-Masse heben.

3. Backpapier jeweils mit 1 TL Öl bestreichen. Mithilfe eines Esslöffels Teig auf 2 Backblechen mit Backpapier zu ca. 5 cm großen Häufchen verteilen. Wolkenbrot im Ofen ca. 20 Min. backen. Wolkenbrot aus dem Ofen nehmen, leicht abkühlen lassen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	377 kcal
Kohlenhydrate	5 g
Eiweiß	29 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	26 g