Cloud-Brot

Rasches Brot

Zutaten

Menge
Zutat
Masse
3 Stk
Eier
3 EL
Frischkäse
1 TL
Backpulver
1 EL
Honig
1 EL
Rosmarin

Zubereitung

Personen: 4
Erledigt
Zutaten
Beschreibung
Masse (10 Minuten)
☐
1.

3 Eier trennen, die
3 Stk 3Eidotter (Eigelb) in eine Schüssel geben und die
3 Stk 3Eiklar (Eiweiß) in eine weitere Schüssel geben.
Zu den Eidottern nun
3 EL 3Frischkäse (Raumtemperatur) und
1 TL 1Backpulver und alles gut vermengen.
Das Eiklar zu einem Schnee schlagen und unter die Masse heben.
Alternativ kann man
1 EL 1Honig unter die Masse mischen.

Backen (15 Minuten)
☐
2.

Die Masse nun auf einem Backblech mit Backpapier zu 6 bis 8 runde Fladen formen und im Backofen bei 150°C 15 Minuten backen.

Die noch heißen Brötchen kann man nun noch mit
1 EL 1Rosmarin bestreuen.

Tipp

Man kann in den Teig auch etwas Honig dazu geben.
Außerdem kann man die noch heißen Brötchen mit Rosmarin bestreuen.

- Beilagen, Einlagen, Gebäck
- Light
- Alkohol
- Besuch
- Drucken
- PDF

- **Schwierigkeit**

  Leicht

- **Bewertung**

  Keine Bewertung

- **Zeitkategorie**

  Kurz

- **Zeit**

  25 Minuten

- **Nährwert**

- **Preiskategorie**

  Günstig

- **Punkte**

  0

Zurück zur Liste