



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)		
<input type="checkbox"/>	1.	3 Eier trennen, die 3 Stk Eidotter (Eigelb) in eine Schüssel geben und die 3 Stk Eiklar (Eiweiß) in eine weitere Schüssel geben. Zu den Eidottern nun 3 EL Frischkäse (Raumtemperatur) und 1 TL Backpulver und alles gut vermengen. Das Eiklar zu einem Schnee schlagen und unter die Masse heben. Alternativ kann man 1 EL Honig unter die Masse mischen.
Backen (15 Minuten)		
<input type="checkbox"/>	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 Rosmarin 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

- **Schwierigkeit**
Leicht
- **Zeitkategorie**
Kurz
- **Nährwert**
- **Punkte**
0
- **Bewertung**
Keine Bewertung
- **Zeit**
25 Minuten
- **Preiskategorie**
Günstig