



# Wolkenbrot

Zeit gesamt  
30min

Zubereitungszeit  
10min

Schwierigkeit  
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, 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