



Cloud-Brötchen-Variationen

2 Portionen

Zutaten:

Für die Basisbrötchen:

2 Eier, Größe M

1 Prise Salz

100 g Frischkäse, bis 3 % Fett

½ TL Backpulver

Für Variante 1:

1-2 EL Bagel-Gewürz

Für Variante 2:

1 EL gemischte Kräuter

1 EL Cheddar, gerieben

Für je 2 Brötchen benötigt man für die Varianten außerdem:

Für Variante 3:

4-5 Oliven, in Scheiben geschnitten

1-2 EL Feta, zerkrümelt

einige Blätter Basilikum

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 140 °C Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Die Eier trennen. Das Eiweiß mit dem Salz steif schlagen.
3. Das Eigelb mit dem Frischkäse und dem Backpulver gut verrühren. Dann den Eischnee vorsichtig unterheben.
4. Mit einem Löffel 4 gleich große Kreise auf das Backblech setzen.
5. Für Variante 1 das Bagel-Gewürz über die Brötchen streuen. Für Variante 2 die Kräuter auf die Brötchen geben und den Cheddar darüberstreuen. Für Variante 3 die Oliven auf den Brötchen verteilen und den Feta darüber krümeln (das klein geschnittene Basilikum erst ca. 1 Minute vor Ende der Backzeit auf die Brötchen geben).
6. Das Blech auf der mittlere Schiene in den Ofen schieben und die Cloud-Brötchen 15-20 Minuten backen lassen. Sie sollten goldbraun werden.
7. Dann etwas abkühlen lassen und genießen.