

## Cloud Bread: Glutenfreies Fladenbrot ohne Kohlenhydrate

VORBEREITEN

20  
Min.

ZUBEREITEN

20  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 10 Fladenbrote

3 Eier  
3 Esslöffel Frischkäse  
1 Msp. Backpulver  
1 Esslöffel Honig  
1 Prise(n) Salz  
Kräuter (nach Belieben)

**Besonderes Zubehör**  
Küchenmaschine

So leicht wie eine Wolke... Für dieses Low Carb Fladenbrot benötigst du nur vier Zutaten - und das Beste: Es ist kein Mehl dabei! Denn mit Eiern, Frischkäse, Honig und Backpulver zauberst du ein himmlisch leckeres und glutenfreies Brot, das jeder essen kann, darf, sollte... möchte!

- 1 -

Backofen auf 150 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Eier trennen. In einer Küchenmaschine Eigelb mit Frischkäse und Honig verrühren. In einer zweiten Schüssel Eiweiß mit Backpulver steif schlagen.

- 3 -

Eigelb-Frischkäse-Masse langsam unter den Eischnee rühren. Teig esslöffelweise auf das Backblech geben und mit Salz und Rosmarin bestreuen. Du kannst deine Fladenbrote auch mit Basilikum oder anderen Kräutern verfeinern.

- 4 -

Im heißen Ofen ca. 20 Minuten backen.