2B Vegetarisch

Glutenvrije wolkenbroodjes

Bereidingstijd
30 minuten

Porties
Voor 1 persoon

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180°C. Doe het eiwit in een vetvrije schaal en de eidooiers in een andere schaal. Klopt het eiwit stijf met een mespuntje zout. Mix het eigeel met de hüttenkäse en bakpoeder tot een luchtig geheel. Spatel de eidooiers door het stijfgeklopte eiwit. Schep vervolgens 10 hoopjes op het bakpapier van de bakplaat. Bestrooi de wolkenbroodjes met maanzaad en bak ze in circa 20 minuten goudbruin in de oven. Laat de wolkenbroodjes afkoelen en besmeer met de PS. food & lifestyle aardbeienjam.
2. Het recept is gebaseerd op 10 broodjes. De voedingswaardes zijn berekend voor twee wolkenbroodjes, dat één eetmoment voor één persoon vormt.

Ingrediënten

- [ ] PS. food & lifestyle aardbeienjam
- [ ] 3 eieren, gesplitst
- [ ] 75 g hüttenkäse
- [ ] ¼ tl bakpoeder
- [ ] 1 el maanzaad
- [ ] Zout

Voedingswaarden per persoon

Energie	**67 kcal**
Vet	**4 g**
Eiwit	**6 g**