

OOPSIE BROT

Zutaten für ca. 10 Brötchen:

- 4 Eier
- 130g Frischkäse
- etwas Kräutersalz

Zubereitung:

Eier trennen. Das Eigelb mit dem Frischkäse und dem Salz vermischen und das Eiweiss steif schlagen. Anschliessend das Eiweiss unter die Eigelb-Frischkäsemischung heben und vermischen, so dass ein glatter Teig entsteht.

Auf ein mit Backpapier (oder einer Silikonbackmatte) ausgelegtes Backblech kleine Häufchen machen und diese mit einem Löffel in Form bringen. Wenn ihr mögt, könnt ihr die Oopsies auch mit etwas Sesam oder gehackten Kernen bestreuen.

Bei rund 160° etwa 25 Minuten in den Ofen, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist.

