

Rezept

Cloud-Bread-Sandwich

Ein Rezept von Cloud-Bread-Sandwich, am 06.05.2024

Zutaten

Für die Cloud Breads

4 Eier (M)	4 Msp.	Backpulver
100 g Doppelrahmfrischkäse		Salz
2 TL Sesam		

Für den Belag

8 Radieschen	½ Salatgurke
½ Bund Dill	50 g Rucola
8 Scheiben Räucherlachs (à ca. 15 g)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 275 kcal, 20 g F, 19 g EW, 4 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 150° (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Eier trennen. Die Eiweiße mit dem Backpulver in einer Rührschüssel mit den Rührbesen des Handrührgerätes steif schlagen. Die Eigelbe in eine zweite Rührschüssel geben, 50 g Frischkäse und 1 Prise Salz dazugeben und alles mit den Rührbesen des Handrührgerätes ca. 1 Min. verrühren. Den Eischnee und mit einem Teigspatel vorsichtig unterheben.
2. Die Masse auf dem Blech zu acht runden Fladen (à ca. 12 cm Ø) verteilen. Die Fladen mit Sesam bestreuen und im Ofen (Mitte) ca. 15 Min. backen.
3. Inzwischen für den Belag die Radieschen und die Gurke waschen, putzen und in dünne Scheiben hobeln. Den Dill waschen und trocken schütteln, die Spitzen abzupfen. Den Rucola verlesen, waschen und trocken schütteln, grobe Stiele entfernen.
4. Die Fladen aus dem Ofen nehmen und ca. 5 Min. auf dem Blech abkühlen lassen. Dann mit einem Messer vorsichtig vom Backpapier ablösen und auskühlen lassen. Vier Fladen mit dem übrigen Frischkäse bestreichen und mit Lachs, Dill, Radieschen, Gurke und Rucola belegen. Mit den übrigen Fladen abdecken und sofort servieren.