

> Cloud Bread mit zweierlei Hüttenkäsedip

Luftig-locker und lecker!



ZUTATEN:

Cloud Bread:

3 Stück	Eier
1 Prise	NATURATA Atlantik Meersalz
100 g	Frischkäse
1 TL	Zitronensaft
¼ TL	Backpulver

Hüttenkäsedip „Curry Mango“:

200 g	Hüttenkäse
100 ml	NATURATA Curry Mango Sauce
1 Stück	Mango
1 EL	Zitronensaft
	NATURATA Atlantik Meersalz

Hüttenkäsedip „Hot Chili“:

200 g	Hüttenkäse
100 ml	NATURATA Hot Chili Sauce
1 Stück	Paprika rot
1 EL	Zitronensaft
	NATURATA Meersalz

ZUBEREITUNG

1. Die Eier trennen. Das Eiweiß mit einer Prise NATURATA Meersalz zu einem steifen Schnee schlagen. In der Zwischenzeit die Eigelbe mit Frischkäse, 1 TL Zitronensaft und Backpulver vermengen.
2. Anschließend den Eischnee vorsichtig unter die Frischkäsecreme heben. Die Masse in 6-8 Klecksen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und anschließend im vorgeheizten Ofen bei 160°C für ca. 20-25 Minuten backen.
3. Für den „Curry Mango“-Hüttenkäsedip Mango schälen, vom Kern lösen und in Würfel schneiden. Nun die Mango mit 200 g Hüttenkäse sowie NATURATA Curry Mango Sauce vermengen und mit 1 EL Zitronensaft und NATURATA Meersalz abschmecken.
4. Für den „Hot Chili“-Hüttenkäsedip, Paprika waschen, und in feine Würfel schneiden. Nun die Paprikawürfel mit 200 g Hüttenkäse sowie NATURATA Hot Chili Sauce vermengen und mit 1 EL Zitronensaft und NATURATA Meersalz abschmecken.

Zubereitungszeit:	45 Minuten
Backzeit:	20-25 Minuten
Temperatur:	160 °C Ober-Unterhitze

Abdruck honorarfrei. Belegexemplare erbeten.