



Brood voor bij de soep (recept uit de groep)

“Als ik 's avonds een maaltijdsoep eet, blijf ik toch altijd zin in een stuk brood houden. Toegegeven, dit lijkt niet op brood, maar voldeed wel aan mijn 'broodbehoefte’”

Ingrediënten:

1 ei
Snuf zout
1 eetl hüttekase
tl bakpoeder

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180 graden.

Het eiwit met een snufje zout kloppen tot het stijf is. De dooier mengen met een eetlepel Hüttenkäse en een theelepel bakpoeder. Eigeelmengsel door het eiwit scheppen en op een vel bakpapier in twee hoopjes scheppen.

Bak de broden 20 minuten op 180 graden. Warm serveren bij de soep.

