

# Glutenvrije wolkenbroodjes

PS  
PowerSlim



VOORBEREIDING: 10 MINUTEN  
BEREIDING: 30 MINUTEN



1 PERSOON (2 GLUTENVRIJE WOLKENBROODJES  
PER KEER)



BEREIDINGSWIJZE:

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 PowerSlim aardbeienjam.

*Tip:*  
gebruik ook eens of andere pitten of zaden zoals chiazaad, sesamzaad, pompoenpitten, zonnebloempitten etc. en/of bestrooi de glutenvrije wolkenbroodjes met verse kruiden voor een intense smaakbeleving.

## Ingrediënten: (10 stuks)

- PowerSlim aardbeienjam
- 3 eieren, gesplitst
- 75 g hüttenkäse
- ¼ tl bakpoeder
- 1 el maanzaad
- Zout



KCAL

67

EIWITTEN

6,3 g

KOOL-  
HYDRATEN

0,5 g

VETTEN

4,4 g

FASE 2B