



# Käsewölkchen

## Zutaten für 4 Portionen

- » 4 Eiweiß
- » 100 g geriebener Hartkäse *nach Wahl*
- » 4 EL grobe Haferflocken
- » 2 EL Mehl
- » Salz
- » Pfeffer
- » 1 Prise Muskat
- » etwas Paprikapulver

## Zubereitung

### Vorbereitung

1. Backofen vorheizen auf 160°C.

---
2. Eiweiß mit einer Prise Salz in einer kalten Schüssel steif schlagen.

---
3. Käse mit Haferflocken, Mehl und den Gewürzen vermischen.

### Zubereitung

1. Ein Drittel des Eischnees kurz unter die Käsemasse rühren.

---
2. Restlichen Eischnee behutsam unterheben.

---
3. Mit einem Teelöffel Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen.

---
4. Im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten leicht bräunen lassen.

---
5. Noch warm servieren.