

## LAUGENGEBÄCK SCHAUM

| Zutaten | Laugengebäck<br>Schaum      |
|---------|-----------------------------|
| 1       | Laugenbrötchen              |
| 50 g    | Bresso/Kräuter 60%<br>i.Tr. |
| 300 ml  | Milch 3,5%                  |
| 150 ml  | Sahne 30%                   |
|         | Salz, Pfeffer               |
|         | Paprikapulver               |
| 2 DL    | SPUMA instant               |

### Zubereitung:

Die Laugenbrötchen klein schneiden und ca. 20 Minuten in der Milch einweichen. Anschließend mit den restlichen Zutaten sehr fein mixen, durch ein Sieb streichen und mit dem SPUMA instant gut verrühren. Danach in eine 0,5l Whiperflasche umfüllen und mit 1-2 Kapseln nacheinander begasen. Gut schütteln und ca. 5-10 Minuten stehen lassen. Fertig zum Aussprühen.

### Hinweis:

Das Rezept ist insbesondere für den Bedarf an etwas größeren Mengen für das Aufschlagen in einer Küchenmaschine mit Rührbesen hervorragend geeignet. Hierfür wird die Masse einfach ca. 15 Minuten aufgeschlagen und anschließend in Portionsgläsern eingefüllt.

### Nährwerte pro 100g

|                                |                     |
|--------------------------------|---------------------|
| Brennwert/<br>Kalorien         | 724 kJ/<br>173 kcal |
| Fett                           | 12,2 g              |
| davon gesättigte<br>Fettsäuren | 7,3 g               |
| Kohlenhydrate                  | 10,7 g              |
| davon Zucker                   | 4,0 g               |
| Ballaststoffe                  | 1,2 g               |
| Eiweiß                         | 4,4 g               |
| Salz                           | 0,4 g               |



Serviervorschlag

## LAUGENGEBÄCK SCHAUM