

## Wolkeneier

Rezeptidee von Monika Stellmach

### Zutaten für 8 Stück

70 - 80 g Parmesan  
6 Eiweiß  
8 Eigelb  
Salz, Pfeffer  
Frische Kräuter nach Belieben



Parmesan mit der feinen Mikroplane Reibe reiben. Eiweiß mit  $\frac{1}{2}$  TL Salz und 2 EL heißem Wasser sehr steif aufschlagen. Eigelbe einzeln in der Eierschale im Eierkasten aufbewahren. Parmesan vorsichtig unterheben.

Backofen auf 180 °C vorheizen. Parmesan-Eischnee in 8 Wolken auf den gefetteten großen runden Stein platzieren. Mit einem Esslöffel in die Mitte eine runde Mulde formen. Jeweils ein Eigelb vorsichtig hineingeben. Mit wenig Salz und Pfeffer würzen.

Wolkeneier auf der untersten Schiene ca. 15 Minuten backen bis Eigelb stockt. Mit Lieblingskräutern bestreut servieren.



### Süße Variante:

Anstatt Parmesan gemahlene Mandeln unterheben und Eier mit Zimt-Zucker bestreuen.