



Ingredienser

3 store æg (ca. 100 g)
100 g flødeost naturel
2 tsk. loppefrøskaller
0,5 tsk. bagepulver
0,5 tsk. salt

Pynt: Nigellafrø

Beskrivelse

Tænd ovnen på 150 grader varmluft.

Del æggene i blommer og hvider i hver sin skål. Pisk æggeblommerne helt stive. Pisk æggeblommerne med flødeost, loppefrøskaller, bagepulver og salt. Vend forsigtigt æggehviderne i og sæt klatter af massen på en bageplade med bagepapir. Drys med nigellafrø.

Bag bollerne i ovnen i 25-30 minutter. Lad dem afkøle på en bagerist. Opbevar dem på køl.

Brug 2 skyboller til en sandwich eller burger. Varm evt. bollerne på en brødrister.