

## Proteinschnitte

Zutaten: (Für 10 runde Schnitten)

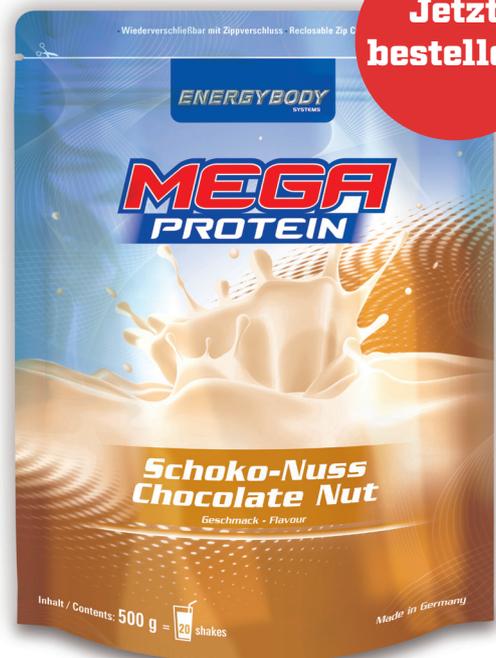
- 50 g **Energybody Mega Protein Schoko-Nuss**
- 200 g Frischkäse light
- 3 Eier
- 15 g Backkakao entölt
- 5 g Zucker
- 150 g Magerquark
- ca. eine Tasse Wasser

Eier trennen und in zwei Schüsseln geben. Frischkäse, Eigelb, Kakao und Süßungsmittel gut vermischen. Anschließend das Eiweiß aufschlagen und vorsichtig unter die Masse heben.

Den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ausstreichen und bei etwa 200°C für 15-20 Minuten backen. Der Teig sollte danach eine luftige, jedoch feste Konsistenz haben.

Quark währenddessen mit dem Proteinpulver vermengen. Nach und nach Wasser hinzufügen. Es sollte eine gleichmäßige und streichfähige Creme entstehen.

Den abgekühlten Teig zur Hälfte mit der Quark-Protein-Creme bestreichen. Die andere Hälfte auf die Quark-Protein-Masse legen und das Ganze in einzelne Protein-Schnitten schneiden und genießen.



*We support you!*