

SKYR-APFELKUCHEN

ZUTATEN

für 1 Kuchen (22 x 22 cm)

3 Eier

400 g Skyr natur

etwas Kandisin flüssig oder Xylit

1 P. Vanillepuddingpulver (38 g)

Abrieb $\frac{1}{2}$ Biozitrone

260 g Äpfel (geschält)

ZUBEREITUNG

1. Eier und Skyr vermischen, süßen, Puddingpulver und Zitronenabrieb einrühren. Die Äpfel direkt nach dem Schälen in die Skyrmasse hineinhobeln oder -schneiden (so bräunen sie nicht).

2. Backrohr auf 170 °C Heißluft vorheizen.

3. Eine Form mit Backtrennpapier auslegen und die Kuchenmasse einfüllen.

4. Skyrkuchen auf mittlerer Schiene ca. 30–35 Minuten backen.

ENERGIE

Der gesamte Kuchen hat ca. 846 kcal und pro Stück bei 6 Portionen ca. 141 kcal.

Der Skyrkuchen funktioniert auch ohne Äpfel.

