

# 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 ½ 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.

