



© Salzburger Agrar Marketing/Marion Riepler

**Dauer:** Mittel

.....

**Kategorie:** Backrezepte

.....

**Saison:** Ganzjährig Sommer

.....

**Für:** 1 Stück

.....

**Verfasst von:** Marion Riepler

.....

## Zutaten

### Boden

.....

150 G      glattes Weizenmehl

.....

150 G      Weizenvollkornmehl

.....

2 TL      Backpulver

.....

2 EL      Zucker

.....

125 G      Topfen

.....

100 ML      Mineralwasser

.....

120 ML      Rapsöl

etwas Mehl für die Form

etwas Butter für die Form

## Skymasse

1 KG Skeyr

40 ML Rapsöl

100 G Zucker

1 PKG Vanillepudding

250 ML Milch

3 Eier

## Weiters

200 G

Schwarzbeerröster (alternativ: Schwarzbeer- oder  
Ribiselmarmelade)

## Zubereitung

1. Ofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Springform befetten und bemehlen.
3. Für den Teig die beiden Mehlsorten mit Backpulver und Zucker vermischen.
4. Topfen, Öl und Mineralwasser zugeben und die Zutaten mit den Knethaken des Handrührgerätes kurz zu einem glatten Teig rühren.
5. Skeyr, Öl und Zucker glattrühren.
6. Puddingpulver in 50 ml Milch glattrühren.
7. Die restliche Milch hinzufügen und in den Skymasse geben.

- 8.** Anschließend die Eier unterrühren.
- 9.** Den Teig ausrollen und in die Springform geben, an den Rändern etwas hochziehen und festdrücken.
- 10.** Die Skyrmasse drauf verteilen und eine Stunde backen.
- 11.** Auskühlen lassen und vor dem Servieren mit Schwarzbeerröster garnieren oder mit Marmelade bestreichen.