

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

Skyrmasse

1 KG	Skyr
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. Skyr, Öl und Zucker glattrühren.
6. Puddingpulver in 50 ml Milch glattrühren.
7. Die restliche Milch hinzufügen und in den Skyrmasse 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.