



**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 befüllen 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 untermischen.
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.