Skyr-Mohn-Marillen-Kuchen



Dauer: Mittel

Kategorie: Backrezepte

Saison: Sommer

Für: 1 Blech

Verfasst von: Marion Riepler

Zutaten

Mohnmasse

2	Eier
200 G	Zucker
100 G	Apfelmus
200 G	glattes Weizenmehl
100 G	Mohn gemahlen
100 ML	Milch
100 ML	Rapsöl

Skyrmasse

2	Eier
100 G	Zucker
500 G	Skyr
80 G	Gries

Weiters

10 STUECK	Marillen
EV.	Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für die Mohnmasse Eiklar mit 50 g Zucker zu Schnee schlagen. Dotter mit restlichen Zucker, Öl und dem Apfelmus schaumig rühren. Milch hinzufügen und Mehl sowie den Eischnee untermengen. Die Masse auf ein tiefes Blech verteilen.
3. Für die Skyrmasse die Eiklar mit 50 g Zucker zu Schnee schlagen. Die restlichen Zutaten gut vermischen und den Eischnee unterheben.
4. Die Skyrmasse vorsichtig auf der Mohnmasse verteilen.
5. Die Marillen halbieren, entkernen und auf gleichmäßig auf der Skyrmasse verteilen.
6. Ca. 50 Minuten backen.