



© Salzburger Agrar Marketing/Marion Riepler

**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.