



© 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

.....

Skymasse

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 Skymasse die Eiklar mit 50 g Zucker zu Schnee schlagen. Die restlichen Zutaten gut vermischen und den Eischnee unterheben.
4. Die Skymasse vorsichtig auf der Mohnmasse verteilen.
5. Die Marillen halbieren, entkernen und auf gleichmäßig auf der Skymasse verteilen.
6. Ca. 50 Minuten backen.