

# Skyr-Kuchen mit Beeren und Streuseln

ca. 18 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### Mürbteig:

250 g glattes Mehl  
1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver  
120 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker  
125 g weiche Butter  
1 Ei (Größe M)

### Streusel:

80 g glattes Mehl  
40 g Zucker  
40 g Butter

### Skyr-Belag:

2 Pck. Dr. Oetker Original Pudding Vanille-Geschmack  
150 g Zucker  
¼ l flüssiges Schlagobers  
¼ l Milch  
2 Eier (Größe M)  
900 g Skyr

### Zum Verzieren:

ca. 150 g gemischte Beeren

## 1 Wie backe ich einen Kuchen mit Skyr?:

### 2 Mürbteig:

Mehl mit Backpulver vermischen. Die übrigen Zutaten dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund (32 cm Ø) ausrollen. Den Teig auf einem Rollstab aufrollen und über einer befetteten, bemehlten Pieform (28 cm Ø) abrollen. Überstehenden Rand mit einem Messerrücken begradigen.

Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben und den Teig vorbacken.

**Ober-/Unterhitze 200 °C**

**Heißluft 180 °C**

**Backzeit: ca. 15 Minuten**

### 3 Streusel:

Das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben. Die übrigen Zutaten dazugeben und mit den Händen zu Streuseln verreiben. Die Streusel auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen.



Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 200 °C**  
**Heißluft 180 °C**  
**Backzeit: ca. 10 Minuten**

**4 Skyr-Belag:**

Puddingpulver und Zucker vermischen und mit Schlagobers und Milch mit dem Schneebesen glatt rühren. Eier und Skyr dazugeben und unterrühren.

- 5** Den flüssigen Skyr-Belag hineingießen. Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 200 °C**  
**Heißluft 180 °C**  
**Backzeit: ca. 50 Minuten**

Den erkalteten Kuchen bei schräg gehaltener Form und etwas Schwung auf eine Kuchenplatte rutschen lassen.

**6 Zum Verzieren:**

Den Kuchen vor dem Servieren mit den Streuseln bestreuen und mit Beeren verzieren.

