

BROWNIE-CHEESECAKE

MIT SKYR UND MAGERTOPFEN

ZUTATEN

Für eine Springform
(26 cm Durchmesser):

Teig:

120 g Apfelmus
50 ml Rapsöl
35 g Zucker
1 Prise Salz
210 g Vollkornmehl
30 g Backkakao
1 TL Backpulver

Topfencreme:

3 Eier
100 g Zucker
1 P. Vanillezucker
500 g Topfen
250 g Skyr
2 EL Vanillepuddingpulver

ZUBEREITUNG

Zuerst den Teig vorbereiten: Apfelmus mit Öl, Zucker und Salz verrühren. Mehl, Kakao und Backpulver hinzugeben und mit einem Löffel zu einem Teig verrühren. Den Teig 20 Minuten rasten lassen, währenddessen die Topfencreme zubereiten. Eier trennen, Eiklar mit einer Hälfte des Zuckers zu steifem Schnee schlagen. Dotter mit der anderen Hälfte des Zuckers und Vanillezucker schaumig aufschlagen. Topfen, Skyr und Vanillepuddingpulver hinzufügen. Zuletzt den Eischnee unterheben. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen, die Springform befetten und bemehlen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche 3/4 des Teiges rund ausrollen und in die Form geben, sodass ein 2cm hoher Rand entsteht. Topfenmasse einfüllen und glatt streichen. Den restlichen Teig in kleinen Stücken auf der Topfenmasse verteilen. Den Kuchen in den Ofen geben und für 45 bis 50 Minuten backen.

Achtung: Den Kuchen in der Form auskühlen lassen, da die Topfenmasse nach dem Backen absinkt.



etwas Übung erforderlich



zucker- und fettreduziert

