Vanille-Skyr-Brötchen

Zeit gesamt
40min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Skyr, natur	350 g
Eier	1 St.
Zucker	40 g
Weizenmehl, Type 405	380 g
Backpulver	3 TL
Salz	
Vanille Zucker	20 g

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier

1. Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. In einer Schüssel Skyr und Ei glatt rühren. Zucker, Mehl, Backpulver und Salz zufügen und kurz zu einem glatten Teig verkneten.

2. Teig in 8–12 gleich große Portionen teilen und mit trockenen und leicht bemehlten Händen zu kugelrunden Brötchen formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und mit Vanillinzucker bestreuen.

3. Brötchen im Backofen ca. 20–25 Min. goldbraun backen. Skyr-Brötchen lauwarm servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu schmecken Himbeer-Limetten-Konfitüre.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	481 kcal
Kohlenhydrate	92 g
Eiweiß	22 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	2 g