



Vanille-Skyr-Brötchen

 Dauer
40 min.

 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 | |
| Vanillinzucker | 20 g |

Zubereitung

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.

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

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

Guten Appetit!

Tipp: Dazu schmecken [[recipeLink=145403](#)].

Nährwerte (pro Portion)

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