



# 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	
Vanillinzucker	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 kugelförmigen 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	Ballaststoffe	3 g
Eiweiß	22 g	Fette	2 g