



Locker und cremig

Upside-Down- Skyrschnitten

Besonders lecker mit Beeren-Topping

Upside-Down Skyr schnitten

Zutaten:

Für den Boden

- 125 g Schokobutterkekse
- 1 EL Kakaopulver
- 60 g Butter

Für die Füllung:

- 1 Becher Skyr natur (etwa 450 g)
- 3 Eier (M)
- 150 g Zucker
- 125 g Sahne
- 3 EL Mehl

Belag:

- Beeren nach Wahl
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Boden, die Kekse fein zerkrümeln, mit Kakaopulver mischen und geschmolzener Butter vermischen. Die Masse in einer Kastenform von etwa 20 cm Länge gleichmäßig verteilen und bei 180°C Ober-/Unterhitze auf der mittleren Schiene des Backofens etwa 20 Minuten backen. Danach den Boden auskühlen lassen.

Für die Füllung den Skyr mit Zucker, Sahne und Mehl verrühren. Die Eier nach und nach zufügen und zu einer cremigen Masse verrühren. Die Füllung auf dem Keksboden verteilen.

Die Form mit Alufolie umwickeln. Ein hohes Backblech etwa 2-3 cm mit Wasser befüllen. Die Form in das mit Wasser gefüllte Backblech füllen und im vorgeheizten Backofen (180°C Ober-/Unterhitze) etwa 40 Minuten backen. Danach den Backofen auf 160°C runterstellen und nochmals für 15 Minuten fertigbacken.

Den Kuchen im Backofen auskühlen lassen, dann ein paar Stunden kalt stellen. Mit einem Messer vorsichtig einmal um den Rand herumfahren, um den Kuchen vom Rand zu lösen. Die Kuchenform umdrehen und den Kuchen vorsichtig herauslösen, sodass der Boden jetzt oben ist und der Kuchen auf der Skyrmasse sitzt.

Die Beeren waschen, klein schneiden und nach Wunsch auf dem Kuchen verteilen. Zum Schluss mit Puderzucker bestäuben.

Eine detaillierte Beschreibung mit Bildern gibt es auf:

<https://www.bellasblog.de/moderne-rezepte/süß-1/skyr-cheesecake/>