

Skyr-Heidelbeerkuchen

Der Skyr-Heidelbeerkuchen schmeckt weniger süß. Ein Rezept, das man aber natürlich seinen Bedürfnissen beliebig anpassen kann.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 1,3 h

Gesamtzeit: 1,8 h



Zutaten

1 Stk. Backform (Springform 20 cm)
--

Für den Boden

150 g Mehl
75 g Butter (kalt)
50 g Zucker
1 Prise Salz
1 Stk. Ei

Für die Creme

900 g Skyr (Vanille)
4 Stk. Eier
1 Glas Heidelbeeren (125g ATG)

Zubereitung

1. Für den **Skyr-Heidelbeerkuchen** eine ca. 20 cm Springform mit Backpapier auslegen und den Backring dünn ausfetten.
2. Nun das Mehl, die Butter, den Zucker, das Salz und das Ei in eine Schüssel geben.
3. Dann alles zu einem glatten Mürbeteig verkneten.

4. Diesen nun in der Form auslegen und dabei einen Rand (ca. halbhoch) hochziehen.
5. Den Boden anschließend mit einer Gabel mehrmals einstechen und die Form hinterher in den Kühlschrank stellen. Dann schon mal den Ofen auf ca. 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.
6. Als nächstes die Heidelbeeren in einem Sieb gut abtropfen lassen.
7. Jetzt den Skyr in eine Schüssel geben und die Eier einzeln und nach und nach unterrühren.
8. Nun ca. die Hälfte von der Creme in die Form geben.
9. Anschließend ca. die Hälfte von den Heidelbeeren auf die Creme klecksen.
10. Danach den restlichen Skyr in die Form geben und die übrigen Heidelbeeren darauf verteilen. Dann den Kuchen in 3 Schritten backen. Erst ca. 10 Minuten auf ca. 180°C, danach die Temperatur reduzieren auf ca. 150°C und ca. 50 Minuten backen und letztendlich die Temperatur wieder etwas erhöhen auf ca. 160°C und weitere ca. 20 Minuten backen. Der Kuchen sollte bis zum Anschnitt komplett auskühlen.

Tipp

Wer bei dem Skyr-Heidelbeerkuchen einen besonders mürben Boden haben möchte, sollte diesen eventuell vorbacken. Zudem wird der Kuchen mit wenig Zucker zubereitet. Wer es also gerne süßer mag, sollte den Kuchen mit Kristallzucker oder Zuckerersatzstoffen ergänzen.