Süßer Skyr-Auflauf mit Heidelbeeren

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Zutaten für 2 Portionen:
100 g TK Heidelbeeren
3 g (1 gestrichener TL) Speisestärke
1 EL Wasser
400 g ANDECHSER NATUR Bio-Skyr Natur
2 Eier
35 g Dinkelgrieß
1 Päckchen Vanillezucker
20 g Zucker oder Honig
Abrieb einer halben Zitrone

So geht's

1. Den Backofen auf 175 °C Umluft vorheizen.

2. Die gefrorenen Heidelbeeren in einem kleinen Topf erst auftauen und dann kurz aufkochen. Stärke mit Wasser glattrühren und damit die Heidelbeersauce andicken. Beiseite stellen.

3. Den ANDECHSER NATUR Bio-Skyr mit den Eiern verquirlen. Dinkelgrieß, Zucker und Zitronenabrieb gut unterrühren.

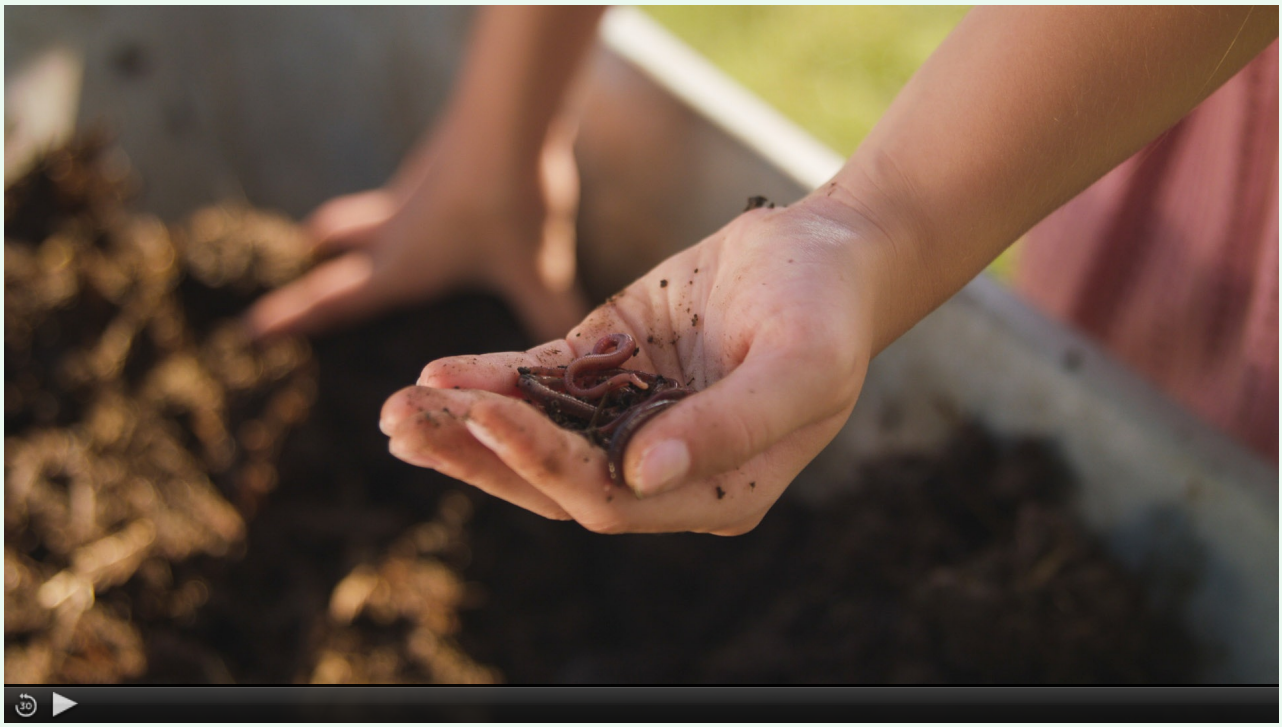
4. Eine Auflaufform etwas einfetten und mit der Skyr-Masse befüllen. Die Heidelbeersauce klecksweise auftragen und mit einer Gabel in kreisenden Bewegungen verteilen.

5. 30 Minuten backen. Anschließend mindestens 15 Minuten abkühlen lassen.

Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard

Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?

Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?



Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?

Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?