# Erdbeer-Skyr-Tiramisu

Zubereitungszeit: 20 Minuten

**Zutaten für 4 Portionen:**
500 g ANDECHSER NATUR Bio-Skyr Natur
100 Xylit (oder Zucker)
2 frische Eier
1 Vanilleschote
100 g Dinkelzwieback
120 ml starker Kaffee oder Espresso, abgekühlt
300 g frische Erdbeeren
1 Prise Salz
1 TL Kakao

## So geht's

1. Die Eier trennen und anschließend das Eigelb mit 2 EL Xylit cremig aufschlagen, das Eiweiß mit Salz steif schlagen.

2. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit einem Messer heraustrennen.

3. Den **ANDECHSER NATUR Bio-Skyr Natur** mit dem restlichen Xylit und Vanillemark unter die Eigelb-Masse rühren. Anschließend das Eiweiß vorsichtig unterheben.

4. Etwa die Hälfte der Erdbeeren vom Strunk befreien und in Scheiben schneiden.

5. 50g  Zwieback kurz in den Kaffee tauchen und eine Auflaufform damit auslegen.

6. Die Hälfte der **Skyr**-Creme darauf verteilen und mit den Erdbeerscheiben belegen.

7. Den übrigen Zwieback in den Kaffee tauchen, auf den Erdbeeren verteilen und abschließend mit der restlichen Creme bestreichen.

8. Das Tiramisu abgedeckt im Kühlschrank mindestens 3 Stunden oder über Nacht durchkühlen lassen.

9. Vor dem Servieren mit Kakao bestreuen und mit den restlichen Erdbeeren dekorieren.

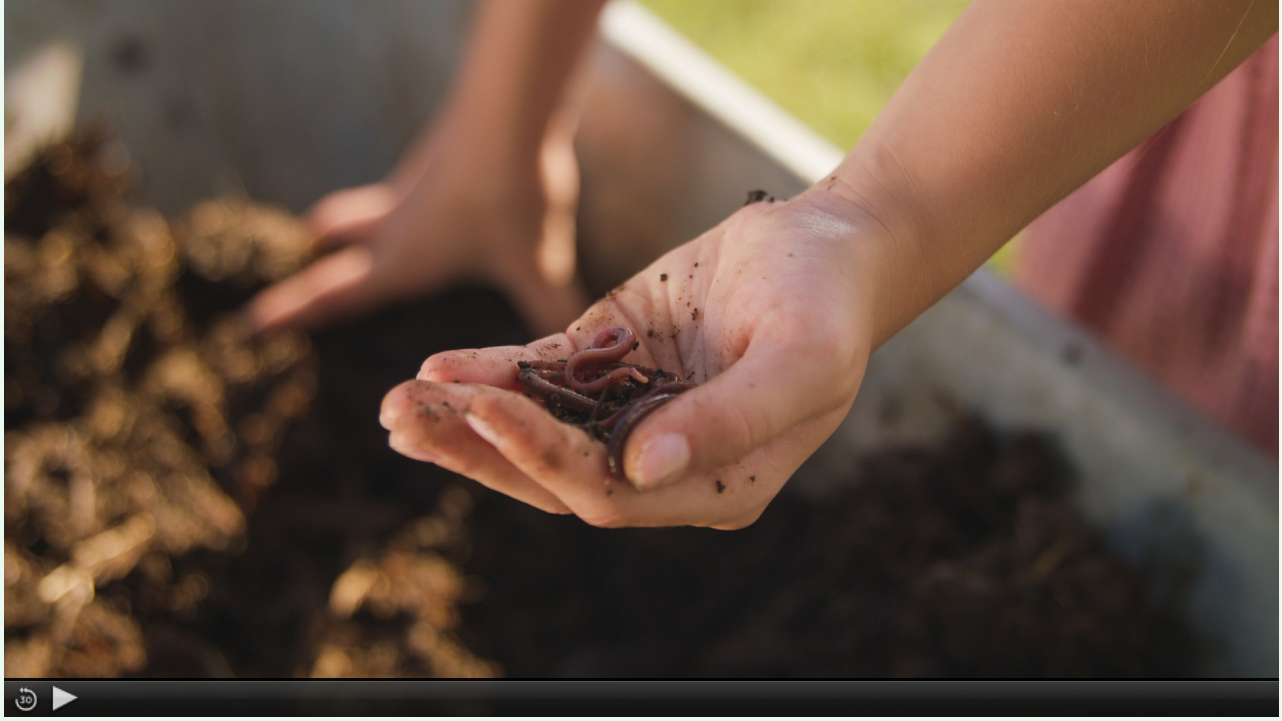
10. Da das Tiramisu rohe Eier enthält, sollte es stets gekühlt und innerhalb von 2 Tagen verzehrt werden.

11. Alternativ können die Eier durch 150 ml aufgeschlagene **ANDECHSER NATUR Bio-Schlagsahne** ersetzt werden.

# 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?