

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?

Was macht die Ziegenhaltung so besonders?