

Nougat-Skyr-Auflauf wit frischen Erdbeeren

☐ | ZUBEREITUNG: CA. 10 MINUTEN + 30 – 40 MINUTEN BACKZEIT

Zutaten

250 g Skyr 25 g Grieß 2 Eier 20 g Zucker etwas Vanilleextrakt 1 Handvoll Erdbeeren 1 EL Nougat Crème fein nussig 1 Nougat Classic Stange, 50g Öl zum Einfetten der Form

- 1 Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Eier trennen und das Eigelb mit dem Zucker und etwas Vanilleextrakt schaumig schlagen.
- 2 Anschließend den Skyr unterrühren und den Grieß einrieseln lassen. Danach noch das Eiklar steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.
- 3 1 EL Nougat Crème bei 600 W 1 min. in der Mikrowelle schmelzen lassen, über den Teig geben und mit einer Gabel strudeln.
- 4 Die Auflaufform mit Öl einfetten und den Teig hineinfüllen. Abschließend die Nougat Classic Stange in Scheiben schneiden, Erdbeeren vierteln und auf den Auflauf verteilen. Skyr-Auflauf für 30 bis 40 Minuten im Ofen backen bis er goldbraun ist.