

Skymbällchen aus der Cake Pop Form

Zubereitung

Backofen auf **180° O/U-Hitze** vorheizen.

Skyr, Eier, Zucker und Vanillezucker (ich hatte hier jetzt allerdings 2 Scoops Chunky Flavour Vanille) schaumig in der großen Nixe aufschlagen.

Mehl mit Backpulver, Natron und Salz vermischen und über die Quarkmasse sieben. Alles miteinander verrühren. Die Masse sollte nun schön gleichmäßig sein.

Mit einem kleinen Portionierer oder 2 Esslöffeln Portionen abstechen und diese in die leicht gefetteten Mulden der Cake Pop Form geben.

Im heißen Ofen auf mittlerer Schiene ca. **15-20 Minuten** backen bis die Bällchen goldbraun sind.

Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel miteinander vermischen.

Die Skymbällchen aus dem Ofen nehmen und ca. 5 Minuten auskühlen lassen.

Die noch warmen Bällchen mit der flüssigen Butter bepinseln und in der Zuckermischung wälzen. Zum Auskühlen auf einen Teller geben oder lauwarm sofort verpacken.

Falls nicht sofort alle weggenascht sein sollten, kann man sie luftdicht verpackt auch noch am nächsten Tag genießen.



Eva-Maria Möhrle
selbstständige Beraterin

www.evasgenusswelt.de

info@evasgenusswelt.de

Zutaten

250 g Skyr (o. Quark)
2 Eier
2 EL Zucker
2 Pck. Vanillezucker

300 g Weizen 405
1 TL Backpulver
½ TL Natron
1 Pr. Salz

2 EL Butter, flüssig gemacht
je 2 EL Zucker und Vanillezucker
zum Wälzen