

19. Dezember • Skyrgámur (Skyr Schlund)

Er ist gierig nach isländischem Skyr.

Skyr ist der **isländische** Nationaljoghurt und kann als **Island** typisches Essen bezeichnet werden. Als Eis, mit Früchten als Nachtisch oder Torte, in einer Quarkmischung mit Kräutern auf dem Brot, zu Müsli oder in der Suppe – Skyr ist so vielseitig wie sein Herkunftsland. Da ist es kaum eine Überraschung, dass er auch die Frühstücksbrötchen aufwerten kann. Je nach Wunsch könnt ihr euch dabei schon vor dem Belegen für herzhaftere oder süße Brötchenvarianten entscheiden und mit verschiedenen weiteren Zutaten nach Lust und Laune experimentieren, um das Skyrbrötchen ganz nach eurem Geschmack zu kreieren ...

Ihr braucht:

- 225 g Mehl
- 25 g Gries
- 250 g Skyr
- 1 Ei
- 2 Teelöffel Backpulver (1 Paket)
- 2 Esslöffel Haferflocken
- 1 Esslöffel Haferflocken zum Bestreuen

Für die herzhafte Variante:

- 1 Teelöffel grobes Meersalz

Oder für Brötchen mit leichter Süße:

- 2 Esslöffel Vanillezucker (1 Paket)

Zubereitung:

Zuerst wird der Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorgeheizt. Danach alle Zutaten in einer großen Schüssel verkneten, bis ein glatter Teig entsteht. Diesen Teig dann in 8 Stücke teilen und zu den einzelnen Brötchen formen. Die Brötchenrohlinge kommen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech. Auf ihnen werden die übrigen Haferflocken verteilt. Danach müssen die Brötchen etwa 20 Minuten in den Ofen, bis sie goldbraun und fertig zum Verzehr sind.

