



Japanese Cheesecake mit Ölz Blätterteig Brezeln

Cremig, luftig & raffiniert geschichtet - ein Dessert mit besonderem Twist



Zutaten

140 g Ölz Blätterteig Brezel

500 g Skyr

3 EL Ahornsirup (optional)

3 EL Biscoffcreme

frische Himbeeren (als Topping)

Zubereitungszeit

10 min

1. Skyr vorbereiten:

Skyr in eine Schüssel geben und nach Wunsch mit Ahornsirup süßen.

2. Schichten:

Den Skyr in Gläser oder eine kleine Schüssel füllen. Die Ölz Blätterteig Brezel senkrecht in den Skyr stecken.

3. Durchziehen lassen:

Über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen, sodass die Brezeln weich und cremig werden.

4. Topping:

Biscoffcreme leicht erwärmen und über den Skyr geben. Mit frischen Himbeeren und einer zusätzlichen Brezel dekorieren.