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)

Für 3-4 Portionen

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.