Lotus Blondies

Bis 15 Min. *Einfach* *Vegetarisch*



Zubereitung

1. Eier mit dem Zucker schaumig schlagen.
2. Zimmerwarme Butter ebenfalls unterrühren.
3. Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. Alle trocknen Zutaten dazugeben und mit der Milch, dem Skyr und der Creme zu einem geschmeidigen Teig verrühren.
5. Eine Backform mit Backpapier auslegen, den Teig hineingeben und für ca. 25-30 Minuten backen.
6. Für die Creme die Zutaten miteinander vermengen und auf den ausgekühlten Blondies mit Lotuskeksen verteilen.

Zutaten



Zutaten:

- 2 große Eier
- 250 ml Milch
- 200 g GOLDSTEIG Markenbutter
- 400 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 100 g brauner Zucker
- 100 g weißer Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 250 g Skyr
- Dunkle Schokolade nach Belieben
- 1-2 EL Lotuskeks-Creme

Für die Creme:

- 150 g Frischkäse
- 1 EL Skyr
- 1/2 EL Lotuskeks-Creme
- Lotus Kekse nach Belieben