

# ARLA® SKYR POWER KÜCHLEIN





## Zutaten für 16 Portionen:

### Teig

16 Müsliriegel ohne  
Schokolade (ca. 900 g)

### Belag

800 g Arla® Skyr  
80 g Honig  
2 TL Zucker  
2 Vanilleschoten  
3 g Zitronenabrieb  
200 g Rhabarber  
36 g Rohrzucker

### Garnierung

Erdbeeren  
z.B. Gänseblümchen

### Nährwerte pro Portion:

250 kcal, 10,6 g Eiweiß,  
9,2 g Fett, 31,2 g Kohlenhydrate,  
2,5 Broteinheiten



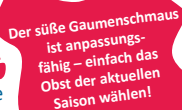
## ARLA® SKYR POWER KÜCHLEIN

### Zubereitung

1. Die Müsliriegel in einem Mixer zerkleinern. Die fertige Mischung in kleine Tarteformen drücken. Die gefüllten Förmchen für ca. 30 Minuten bei 140 °C im Ofen backen. Anschließend abkühlen lassen und aus der Form lösen.
2. Für die Creme Arla® Skyr, Honig, Zucker, Vanilleschoten und geriebene Zitronenschale miteinander verrühren und abschmecken. Den Rhabarber schälen und in kleine Stücke schneiden, auf Backpapier auslegen und mit dem Rohrzucker bestreuen. Danach für ca. 6 Minuten bei 175 °C im Ofen backen. In der Zwischenzeit die fertige Creme auf die ausgekühlten Müsliküchlein verteilen. Die fertigen Küchlein mit dem Rhabarber und den Erdbeeren garnieren. Als besondere Hingucker können die Küchlein noch mit einer essbaren Blüte verziert werden.



Wer es klassischer mag,  
ersetzt den Müsliteig  
durch Mürbeteig



Der süße Gaumenschmaus  
ist anpassungs-  
fähig – einfach das  
Obst der aktuellen  
Saison wählen!