

# Skyr-Krapfen aus dem Airfryer

Zutaten | Für 6 Personen

|   |               |
|---|---------------|
| 250   | Mehl          |
| 2 TL  | Backpulver    |
| 1 Prise   | Salz          |
| 2 Pkg.  | Vanillezucker |
| 250 g   | Skyr          |
| 2   | Eier          |
| 3 EL  | Butter        |
| Zucker, geschmolzene Kuvertüre und Schokostreusel zum Verzieren |               |

Zubereitungszeit: 40 Min...; Backzeit: 20 Minuten

- In einer großen Schüssel das Mehl mit dem Backpulver, Salz und Vanillezucker mischen.
- Skyr und Eier zur Mehlmischung geben und alles zu einem glatten Teig verkneten.
- Den Korb der Heißluftfritteuse mit Backpapier auslegen.
- Mit angefeuchteten Händen aus dem Teig Bällchen formen, in den Korb legen und dünn mit geschmolzener Butter bestreichen.
- Die Krapfen bei 180 Grad für 10 bis 12 Minuten goldbraun backen. Nach ca. 7 Minuten die Bällchen einmal wenden.
- Sofort nach dem Backen die Skyr-Krapfen in Zucker wälzen oder die abgekühlten Bällchen in geschmolzene Kuvertüre tunken und mit Schokostreuseln verzieren.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von ca. 100 g:

## Nährwertabelle

| Energie  | Fett | Kohlenhydrate | Eiweiß | Kalzium |
|----------|------|---------------|--------|---------|
| 237 kcal | 8 g  | 30,3 g        | 10,3 g | 61 mg   |
|          |      |               |        |         |