



## Benötigte Zutaten

Für das Skyr-Eis

400 g **Bio Premium Skyr**

200 g **Premium Schlagobers**

1 EL **Premium Frischkäse**

2 EL Nussmus

75 - 100 g Himbeeren

Für die Cookies

150 g **Bio Premium Skyr**

80 g **Premium Teebutter**

1 Ei

75 g brauner Zucker

180 g Weizenmehl

40 g Haferflocken (fein)

1/2 Pkg. Backpulver

1 Prise Salz

80 g Schokostücke

1 TL Kakao

## High Protein Soft Cookie mit Skyr-Eis

Warum zwischen Cookies und Eis entscheiden, wenn man beides haben kann? Diese Soft Cookies mit cremigem highprotein Himbeer-Skyr-Eis vereinen das Beste aus beiden Welten. Dank Bio Premium Skyr wird das Eis besonders cremig und liefert zusätzlich eine Extraportion Protein. Das perfekte Sommerdessert für alle, die fruchtiges Eis und weiche Schoko-Cookies lieben.

### Anleitung

#### Für das Skyr-Eis

1. Für das Eis zuerst das Schlagobers halb steif schlagen.
2. Danach den Skyr klumpenfrei einrühren.
3. Frischkäse und Nussmus beimengen.
4. Die Himbeeren halbieren und vorsichtig zur Creme geben.
5. Die Creme in runde Förmchen geben und einfrieren.

#### Für die Cookies

6. Für die Cookies zuerst die Butter schaumig rühren.
7. Danach Zucker und Ei hinzufügen und gut durchmischen.
8. Skyr, Haferflocken und Kakao beimengen.
9. Das Mehl mit Backpulver und einer Prise Salz vermengen, zur Masse geben und anschließend die Schokoladenstücke unterheben.
10. Mit Hilfe eines Löffels kleine Häufchen auf ein Backblech setzen, leicht flach drücken und bei 180°C Ober/Unterhitze etwa 10-12 Minuten backen.
11. Eis aus dem Gefrierschrank holen und vorsichtig aus der Form lösen.



12. Zwischen zwei Cookies eine Eisportion geben – so ist es ideal zum Runterbeißen.

Tipp: Vor dem Essen das Eis leicht antauen lassen, damit es schön cremig ist.



Ein Rezept von  
[food-stories.at](http://food-stories.at)