

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 21. Februar 2019** ▪
Hauptgang & Dessert mit Mario Kotaska



Stefan Baumgartner

Salzburger Nockerl mit Grant'nschleck

Zutaten für zwei Personen

Für die Nockerl:

6 Eier
 15 g glattes Mehl
 80 g Zucker
 1 EL Vanillezucker
 1 Prise Salz
 Butter, zum Bestreichen
 Puderzucker, zum Bestreuen

Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

6 Eier trennen. 6 Eiweiße und 3 Eigelbe auffangen. Eiweiße mit Salz vermengen. Danach unter ständiger Beigabe von Zucker und Vanillezucker steif schlagen. Mehl hinein sieben und vermengen.

Eine feuerfeste Form mit Butter bestreichen. Nocken mit der Teigkarte pyramidenförmig darauf setzen und im Backofen 9 Minuten backen. Mit Puderzucker bestreuen.

Für den Grant'nschleck:

250 ml Schlagsahne
 100 g Preiselbeermarmelade
 1 EL Zucker

Schlagsahne mit Zucker steif schlagen und die Preiselbeermarmelade unterheben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.