



Salzburger Nockerln

von Mario Kotaska

Zutaten (für vier Portionen)

Vanillesauce

1 Vanilleschote
250 ml Milch
3 Eigelbe
2 EL Zucker
Salz

Salzburger Nockerln

5 Eiweiße
Salz
50 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
3 Eigelbe
30 g Mehl

Sowie

Butter zum Ausfetten
Puderzucker
Preiselbeermarmelade

Zubereitung (circa 20 Minuten, ohne Garzeiten)

Vorab die Vanillesauce zubereiten. Die Vanilleschote auskratzen, sowohl das Mark als auch die ausgekrazte Schote in die Milch geben und aufkochen lassen. Währenddessen die Eigelbe mit dem Zucker und einer Prise Salz schaumig schlagen. Die Milch in einem Schwung zu den Eigelben geben und nach einem kurzen Moment durchrühren. So erhält man eine sofortige Bindung. Die Sauce dann durch ein feines Sieb geben. Eine flache Backform mit Butter ausfetten und die Vanillesauce auf dem Boden verteilen.

Für die Nockerln das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Währenddessen Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Die Eigelbe zugeben, dann das Mehl vorsichtig unter die steife Masse sieben und darauf achten, dass sie nicht zu sehr zusammenfällt.

Diese Masse nun mit einer Teigkarte abstechen und bergähnlich auf der Vanillesauce platzieren. Bei 200 Grad Celsius Ober-/Unterhitze etwa acht bis zehn Minuten backen, bis die Spitzen leicht gebräunt sind. Während des Backvorgangs die Ofentür unbedingt geschlossen halten, da die Nockerln sonst zusammenfallen.

Mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren. Dazu schmeckt Preiselbeermarmelade oder ein anderes Fruchtkompott nach Wahl.

Nährwerte pro Portion

361 kcal – 17 g Fett – 14 g Eiweiß – 38 g Kohlenhydrate

Dieses Gericht ist vegetarisch.