▪ Die Küchenschlacht – Menü am 27. November 2026 ▪ ChampionsWeek ▪ Zusatzgericht von Johann Lafer



Salzburger Nockerl

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:
5 Eier
30 g Butter
50 ml Sahne
25 g Mehl
25 g Stärke
70 g Zucker
1 TL Vanillezucker
1 Prise Salz

Den Backofen auf 200 °C Heißluft vorheizen.

Butter und Sahne in eine Auflaufform geben und im heißen Ofen schmelzen lassen.

Eier trennen. 5 Eiweiß und 3 Eigelb auffangen und in separate Schüsseln geben. Übrigen Eigelbe anderweitig verarbeiten.

5 Eiweiß mit einer Prise Salz anschlagen. Dann Zucker einrieseln lassen und steif schlagen. 3 Eigelb und Vanillezucker verrühren. Dann Mehl und Stärke dazu sieben, vorsichtig unterheben und die Masse in die heiße Auflaufform geben. Dabei drei „Berge“ formen.

Salzburger Nockerl im heißen Ofen 12 Minuten backen.

Für die Zwetschgen:
300 g Zwetschgen
100 ml Rotwein
100 ml roter Portwein
1 Zimtstange
2 Sternanis
100 g Zucker
Stärke, zum Binden

Zucker mit Rotwein, Portwein, Zimtstange und Sternanis in eine Pfanne geben und einkochen lassen. Stärke mit etwas kaltem Wasser glattrühren und den Sud damit andicken. Zwetschgen entsteinen, halbieren und mit der Schnittfläche nach unten in die Pfanne geben. Garziehen lassen.

Für die Garnitur:
Puderzucker, zum Bestäuben

Salzburger Nockerl vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.