

Salzburger Nockerln

Für zwei Personen

1 unbehandelte Zitrone	7 Eier	20 g glattes Mehl
120 g Zucker	1 Pck. Backpulver	1 EL Preiselbeermarmelade
1 Vanilleschote	1 TL Vanillezucker	1 Prise Salz
flüssige Butter	Puderzucker	

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Zitronenschale abreiben. Die Eier trennen und das Eiweiß etwas steif schlagen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Anschließend den Vanillezucker, das Vanillemark, das Salz und den Zitronenabrieb hinzufügen und alles verrühren. Nach und nach den Zucker und das Backpulver begeben und so lange schlagen, bis der Zuckerschnee ganz steif ist. Anschließend drei Eigelb und das Mehl unterheben. Aus der Masse entsprechende Nockerl ausstechen, in eine Auflaufform geben und im Backofen etwa zehn Minuten backen. Die Nockerl anschließend aus dem Backofen nehmen, auf Tellern anrichten und mit Puderzucker und der Preiselbeermarmelade garnieren.

Jörg Graf am 18. Januar 2011