

Salzburger Nockerln

Für zwei Personen

1 Zitrone	20 g Butter	8 Eier
15 g Mehl	10 g Maisstärke, Maizena	110 ml Milch
30 g Zucker	20 g Vanillezucker	3 EL Puderzucker
250 g Waldbeeren		

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. In eine feuerfeste Porzellanform die Milch, die Butter und die Hälfte des Vanillezuckers geben, anschließend fünf Minuten in den Backofen stellen. Die Maisstärke mit dem Mehl vermengen. Die Eier trennen, davon fünf Eißweiße zu Beginn leicht schlagen, anschließend mit dem Zucker zu Schnee steif schlagen. Die Zitrone waschen und trocken tupfen. Anschließend die Schale auf einer feinen Reibe abreiben und zusammen mit drei Eigelben, dem Vanillezucker und dem mit Maisstärke vermischten Mehl vermengen und vorsichtig unter den Eischnee heben. Anschließend drei große Nockerln formen und diese in einer Auflaufform gruppieren. Bei 220 Grad für acht bis zehn Minuten backen. Die Waldbeeren waschen und trocken tupfen. Die Salzburger Nockerln auf einem Teller anrichten und mit Puderzucker bestreuen. Im Anschluss mit Waldbeeren garnieren und servieren.

Laura Oberhofer am 28. Mai 2014