

# Salzburger Nockerl mit Grant`nschleck

**Für zwei Personen**

**Für die Nockerl:**

6 Eier	15 g glattes Mehl	80 g Zucker
1 EL Vanillezucker	1 Prise Salz	Butter
Puderzucker		

**Für den Grant`nschleck:**

250 ml Schlagsahne	100 g Preiselbeermarmelade	1 EL Zucker
--------------------	----------------------------	-------------

**Für die Nockerl:**

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:**

Schlagsahne mit Zucker steif schlagen und die Preiselbeermarmelade unterheben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Stefan Baumgartner am 21. Februar 2019