

Salzburger Nockerl

Für vier Personen

8 große Eier	10 Löffelbiskuits	5 EL in Rum eingelegte Früchte
40 ml Rum	40 ml Eierlikör	125 ml Sahne
50-60 g glattes Mehl (405)	6 EL Feinkristallzucker	1 Pkg. Vanillezucker
eine Prise Salz	Puderzucker	

Den Ofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Eier aufschlagen und trennen. Drei Eigelbe separieren. Die übrigen Eigelbe können anderweitig verwendet werden.

Eiweiß schlagen, bis es leicht steif ist. Zucker und Salz nach und nach begeben und weiterschlagen bis die Masse fest steht.

Eine feuerfeste Form mit Löffelbiskuits und Früchten auslegen. Rum, Eierlikör und Sahne darüber gießen.

Abwechselnd Eigelb, Mehl und Vanillezucker vorsichtig unter die schnittfeste Eiweißmasse heben.

Mit einem großen Esslöffel aus der Masse Nocken formen und auf den Biskuits platzieren. Im Ofen zehn Minuten goldgelb backen.

Form aus dem Ofen nehmen und mit Staubzucker bestreuen.

Alexander Kumptner am 01. April 2016