

Schmeckt perfekt



Rezept von Eveline Wild

Salzburger Nockerl

35 Minuten/aufwendig



Zutaten für 1 ovale Auflaufform ca. 20 x 30cm

Für die Nockerlmasse: 150 g Eiklar (etwa 5 Stück), 50 g Kristallzucker, 1 EL Speisestärke oder Vanillepuddingpulver, Prise Salz, 60 g Eidotter (3 bis 4 Stück), 20 g glattes Mehl.

Außerdem für die Form: flüssiges Obers, etwas Butter, Preiselbeeren.

Für die Vanillesauce: 300 g Milch, 50 g Zucker, 1 Vanilleschote (Mark und Schote), Prise Salz, 2 Eidotter, 8-10 g Vanillepuddingpulver, 100 g Butter (sehr kalt).

Außerdem: ca. 3-4 EL Preiselbeeren, Staubzucker im Sieb.

Zubereitung

Für die Vanillesauce einen kleinen Teil der Milch mit dem Zucker und dem Puddingpulver verrühren und die Eidotter einrühren. Die restliche Milch mit etwas Salz, dem Vanillemark und der Vanilleschote aufkochen. Die Dottermischung dazugeben und alles gemeinsam durchkochen. Die Vanilleschote herausnehmen. Die kalten Butterflocken mit einem Stabmixer hineinmixen und warm servieren.

Für die Nockerl die Form mit Butter leicht ausschmieren und darin Preiselbeeren sowie etwas heißes Obers verteilen.

Für die Nockerlmasse die Eiklar mit dem Zucker, etwas Salz und der Speisestärke aufschlagen. Die Eidotter verrühren. In den Eischnee die Eidotter und das Mehl unterheben und sofort mit einer Teigkarte große Nockerl in der heißen Form platzieren.

Im Rohr bei 200 °C Heißluft etwa 10-15 Minuten garen. Die Nockerl sollen außen hellbraun und innen noch cremig sein. Anzuckern und mit der Vanillesauce und Preiselbeeren sofort servieren.

Tipp: Man kann Salzburger Nockerl auch in der Pfanne machen: Dafür in einer Pfanne Butterschmalz erhitzen (ca. 160°C). Im heißen Fett etwas kleinere Nockerl einzeln langsam braten und im Rohr noch einige Minuten nachziehen und dabei aufgehen lassen.