

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Salzburger Nockerl

Koch: Matthias Mayrhuber

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Salzburger Nockerl

- 10 Eiklar
- 6 EL Kristallzucker
- 4 Eidotter
- 2 EL Mehl (glatt)
- Butter für die Form
- 150 g Preiselbeermarmelade
- 200 g Obers
- 1 Siphonflasche & 2 Kapseln

Für die Garnitur

- Staubzucker

Zubereitung

1. Für die Salzburger Nockerl das Eiklar und den Kristallzucker in eine Schüssel geben und in der Küchenmaschine zu einem kompakten Schnee schlagen.

2. Währenddessen die Eidotter in einer weiteren Schüssel mit dem Mehl mit einem Schneebesen glattrühren. Zuerst etwas vom Schnee in die Dotter-Mehl-Masse rühren (angleichen) und anschließend alles vorsichtig unter den Schnee heben.

3. Eine feuerfeste Form mit etwas Butter ausstreichen und 100 g von der Preiselbeermarmelade hineingeben.

4. Nun die Nockerl-Masse mit einer leicht angefeuchteten Teigkarte in der Schüssel hochziehen, um etwas Luft herauszubekommen und anschließend 3 Berge (Mönchsberg, Kapuzinerberg, Gaisberg) auf die Preiselbeeren setzen. Die Salzburger Nockerl 10 Minuten bei 180° C Oberhitze backen.

5. Zum Schluss das Obers in eine Siphonflasche füllen und diese mit 2 Kapseln versehen. Dann etwas Obers in eine kleine Schüssel dressieren, etwas Preiselbeermarmelade einrühren und ein Salzburger Nockerl daraufsetzen. Das Nockerl mit Staubzucker (der den Schnee auf den Bergen symbolisieren soll) bestreuen.