

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2



Fotocredit: Simeon Baker

Weinklößchen Ihrer Majestät

Zutaten

(4 Personen)

- 3 Dotter
- 3 EL Kristallzucker
- 1 EL Ouzo (griech. Anisschnaps)
- etwas abgeriebene Zitronenschale
- 1 Prise Zimt
- 3 EL Semmelbrösel
- 3 Eiklar
- 130 g Mandeln (fein gestoßen oder gerieben)
- Butterschmalz zum Herausbacken

Für den Gewürzwein

- 1/2 l Grüner Veltliner
- 4 EL Honig
- 1 Zimtstange
- einige Gewürznelken
- etwas Piment (Neugewürz) und Macisblüte

Zubereitung

Dotter mit Zucker, Ouzo, Zitronenschale und Zimt schaumig rühren, dann die Brösel unterheben. Eiklar steif schlagen und den Eischnee unter die Dottermasse heben. Anschließend die Mandeln ebenfalls unterheben. Mit einem Esslöffel aus der Masse Nockerln formen und diese in nicht zu heißem Butterschmalz herausbraten.

Den Wein mit Honig und Gewürzen aufkochen. Die noch heißen Nockerln langsam mit dem Gewürzwein übergießen.

Tipp: Mit frischen Herbsthimbeeren servieren!