

## Salzburger Nockerln auf Erdbeer-Schaum

### Für 2 Personen

100 g Erdbeeren	20 g Ingwer	100 g Zucker
1 EL Vanillezucker	1 EL Puderzucker	20 g Mehl
100 ml Sahne	7 Eier	Zucker
Butter		

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Eier trennen. Das Eiweiß in eine Schüssel geben und zu Eischnee schlagen, den Zucker dabei nach und nach dazu geben. Den Vanillezucker und zwei Eigelb zufügen. Anschließend das Mehl unterheben. Eine Auflaufform mit Butter bestreichen. Die Nockerlnmasse mit einer Teigkarte pyramidenförmig in die Form geben und für etwa zehn Minuten in den Backofen geben. Die Erdbeeren vom Grün befreien und klein schneiden. Den Ingwer schälen und ebenfalls klein schneiden. Die Erdbeeren zusammen mit dem Ingwer pürieren und mit der Sahne zu einem Schaum aufschlagen. Bei Bedarf mit etwas Zucker abschmecken. Die Salzburger Nockerln zusammen mit dem Erdbeerschaum auf Tellern anrichten und mit etwas Puderzucker garnieren.

Gudrun Gerstgrasser am 19. August 2010