

Salzburger Nockerln

Für zwei Personen

1 unbehandelte Zitrone	20 g Mehl	7 Eier
40 g Butter	125 ml Milch	3 EL Preiselbeermarmelade
1 Vanilleschote	1 Zweig Melisse	1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Backpulver	3 EL Zucker	1 Prise Salz
Puderzucker		

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Für die Salzburger Nockerln in einer kleinen Kasserolle die Milch gemeinsam mit der Butter und einem halben Päckchen Vanillezucker langsam auf kleinster Hitze erwärmen. Währenddessen die Eier trennen, ein Eigelb zur Seite legen, und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Den Kristallzucker langsam einrieseln lassen und das Eiweiß schließlich zu einer festen Masse schlagen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und mit dem Messer das Mark heraus schaben. Die Zitronenschale abreiben. Das Eigelb mit etwas Zitronenschale, einer Messerspitze Vanillemark und dem restlichen Vanillezucker verrühren und abwechselnd mit dem gut gesiebten Mehl und dem Backpulver vorsichtig unter die Eiweißmasse mengen. Die Form großzügig mit zimmerwarmer Butter austreichen. Die erwärmte Milch eingießen, die Preiselbeeren dazu geben, sodass der Boden gerade bedeckt ist, und die Masse vorsichtig mit einem Teigschaber in Form von drei großen Nocken hineinsetzen. Die Nockerln im Backofen etwa acht bis zehn Minuten goldgelb backen. Die Spitzen sollten leicht angebräunt sein. Die Nockerln auf Tellern anrichten und mit etwas Puderzucker und mit Melisse garnieren.

Kurt Assam am 16. August 2012