

Salzburger Nockerln mit Erdbeer-Mark

Für zwei Personen

150 g Erdbeeren	1 unbehandelte Zitrone	1 Vanilleschote
1 EL Mehl	1 EL Weizenstärkemehl	40 g Zucker
10 g Vanillezucker	2 EL Puderzucker	Puderzucker
1 Prise Salz	20 g Butter	3 Eier
75 ml Milch		

Den Backofen auf 250 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Eier trennen und das Eiweiß kalt stellen. Zwei Eigelbe beiseite stellen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. In einem Topf die Milch zusammen mit dem Vanillemark aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die Milch circa zehn Minuten ziehen lassen. Eine Form mit der Butter ausfetten und die Vanillemilch hineingießen. Das gekühlte Eiweiß in eine Schüssel geben und mit einer Prise Salz und einem Drittel des Zuckers fast steif schlagen, dabei nach und nach den restlichen Zucker hinzufügen, bis das Eiweiß eine feste Konsistenz hat. Das Mehl durchsieben und mit dem Vanillezucker und der Weizenstärke mischen. Etwas von der Zitronenschale reiben, zusammen mit dem Eigelb und der Mehlmischung auf den Eischnee geben und vorsichtig unterheben. Mit einer Teigkarte vier große Nockerln abheben und nebeneinander in die Form mit der Vanillemilch setzen. Die Form für zwölf Minuten in den Backofen stellen. Die Erdbeeren mit dem Puderzucker zu einer homogenen Masse pürieren. Die Salzburger Nockerln und dem Erdbeermark auf Tellern anrichten, mit dem Puderzucker bestäuben und servieren.

Sylweli Storck am 18. Oktober 2012