

Salzburger Nockerln mit Erdbeer-Soße

Für zwei Personen

Für die Nocken:

2 Eier	25 g Butter	100 ml Milch
1 TL Mehl	$\frac{1}{2}$ Schote Vanille	25 g Zucker

Für die Erdbeersauce:

200 g Erdbeeren, TK	1 Zitrone	$\frac{1}{2}$ Schote Vanille
40 g Puderzucker		

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Für die Erdbeersauce die Erdbeeren auftauen und mit dem Puderzucker mit einem Stabmixer grob pürieren. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark heraus kratzen. Den Saft der Zitrone auspressen. Anschließend das Vanillemark und etwas Zitronensaft mit der Erdbeermasse vermengen. Für die Nockerln die Butter in eine Auflaufform geben und im Ofen schmelzen lassen. Die Eier trennen. Die Eigelbe in einer Schüssel mit einem Handrührgerät schaumig rühren. Das Mehl untermengen. Die Schneebesens des Handrührgeräts waschen und trocknen. In einer zweiten Schüssel die Eiweiße und den Zucker mit dem Handrührgerät zu einem sehr steifen Schnee schlagen. Die Eigelbe unterheben. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Milch und das Vanillemark in eine Auflaufform geben und im Ofen kurz erhitzen. Die Schneemasse in großen Nockerln hineinsetzen. Anschließend in den Ofen geben und fünf Minuten backen, bis die Spitzen der Masse dunkelbraun werden. Die Salzburger Nockerln mit der Erdbeersauce auf Tellern anrichten und servieren.

Peter Paukner am 20. Januar 2015