

Salzburger Nockerln

Für zwei Personen

100 g Preiselbeeren 6 Eier (Eiweiß) 3 Eigelb
1 Zitrone (Abrieb) 100 g Zucker 30 g Mehl
Butter

Für die Garnitur:

Puderzucker

Den Backofen auf 200 Grad Heißluft vorheizen.

Eier trennen, Eiweiß aufschlagen und anschließend den Zucker langsam hinzufügen. Weiterschlagen bis eine luftige Masse entsteht.

Zitrone waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Mehl sieben und gemeinsam mit den Eigelben und der Zitronenschale langsam mit einem Schneebesen unterheben. Eine ofenfeste Form ausbuttern.

Preiselbeeren hinein geben und auf dem Boden zerstreichen. Mit Hilfe einer Teigkarte 3 Nockerln aus der Masse formen und hoch in der Form aufstellen. Das Ganze für 10-15 Minuten im Ofen backen.

Profitipp: Eier am besten kalt und schnell verarbeiten.

Für die Garnitur:

Die fertigen Nockerln mit Puderzucker bestäuben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Kumptner am 08. März 2019