

Salzburger Nockerln

Für 2 Personen:

7 Eiweiß	80 g Zucker	1 Msp. Salz
1 EL Butter	180 ml Milch	1 Vanilleschote
1 TL Zitronenabrieb	1 Pack. Vanillezucker	12 g Mehl
10 g Stärke	5 Eigelb, verrührt	1 Msp. Puderzucker

Ofen auf 225 °C Ober- Unterhitze vorheizen.

Eine Prise Salz und 1/3 des Zuckers zum Eiweiß geben.

Alles zusammen bei mittlerer Stärke mit dem Handrührgerät aufschlagen, bis das Eiweiß etwas Stand hat.

Unter Rühren bei gleicher Geschwindigkeit langsam den restlichen Zucker dazugeben. Die Geschwindigkeit des Handrührgerätes erhöhen und den Eiweiß-Zucker-Mix zu einer festen Masse aufschlagen.

Eine Auflaufform mit Butter einfetten. Anschließend die Milch, vermengt mit dem Mark der Vanilleschote, in die Auflaufform geben.

Zitronenabrieb, Vanillezucker, Mehl und Stärke auf das aufgeschlagene Eiweiß geben. Anschließend das Eigelb ebenfalls langsam über dem Eiweiß verteilen. Mit den Händen alles vorsichtig unterheben und verrühren.

Die Masse in die Auflaufform geben und zu Nockerln formen. Die Auflaufform für 10-12 Min in den heißen Ofen geben. Nach der Backzeit die Nockerln mit Puderzucker bestäuben.

Steffen Henssler am 27. Januar 2022