

Rezept

Salzburger Nockerl

Ein Rezept von Salzburger Nockerl, am 20.04.2024



© Barbara Bonisoli

Zutaten

1/2 Vanilleschote	200 ml Milch
50 g Butter	7 Eier (Größe M)
1 Prise Salz	70 g Zucker
abgeriebene Schale von 1/2 Bio-Zitrone	1 EL Mehl
1 EL Speisestärke	Puderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 250 Grad vorheizen (keine Umluft!). Vanilleschote der Länge nach halbieren, das Mark herauschaben. Die Milch in eine flache Auflaufform (etwa 28 cm Ø) gießen, Vanilleschote und -mark und die Butter in Flocken dazugeben. In den Ofen (eine Schiene unter der mittleren Schiene) schieben.

2. Die Eier trennen. Eiweiße mit Salz und der Hälfte des Zuckers auf mittlerer Stufe zu einem cremig-festen Schaum schlagen. Übrigen Zucker dazugeben und alles zu steifem Eischnee schlagen. Noch kurz bei höchster Stufe schlagen, damit das Ganze schön luftig wird.

3. Eigelbe mit der Zitronenschale glatt rühren, Mehl und Stärke miteinander vermischen. Beides auf den Eischnee geben und mit dem Kochlöffel (mit Loch) mit so wenigen Zügen wie möglich unterheben.

4. Die Vanilleschote aus der Milch herausfischen. Mit einem Servierlöffel oder mit dem Teigschaber aus der Schaummasse vier große Nocken abstechen und so nebeneinander in die heiße Vanillemilch in der Form setzen, dass die Milch abgedeckt ist. Übrige Masse auf die Nocken "türmen" (das klassische Vorbild sind die Berge rund um Salzburg).

5. Die Nocken im Ofen in 8-10 Minuten aufgehen lassen und goldgelb bräunen, wobei sie innen noch cremig sein sollten. Mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren. Schmeckt gut mit Kompott.