

Rezept

Somlauer Nockerln

Ein Rezept von Somlauer Nockerln, am 25.04.2024

Zutaten

Für den Biskuit

| | |
|--------------------------|----------------------|
| 2 Eier (Größe M) | 90 g Zucker |
| 1 Päckchen Vanillezucker | 75 g Mehl (Type 405) |
| 1 TL Backpulver | 60 g Backkakao |

Für den Guss

| | |
|---------------|-------------|
| 125 ml Rum | 1 EL Zucker |
| 150 g Rosinen | |

Für die Creme

| | |
|---------------------------------|------------------|
| 600 ml Milch (3,5 % Fett) | 40 g Puderzucker |
| 1 Päckchen Vanillepuddingpulver | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kastenform | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Für den Biskuit Eier trennen. Eigelbe, Zucker und Vanillezucker einige Minuten schaumig schlagen. Eiweiß steif schlagen und abwechselnd mit Mehl und Backpulver unterheben. Die Hälfte des Eiweiß-Teiges mit dem Kakaopulver verrühren und etwas Wasser dazugeben.
2. Backofen vorheizen (Ober- Unterhitze 200 °C / Umluft 225 °C). Backbleche mit Backpapier auslegen und alle Teige darauf verteilen. Im Ofen auf mittlerer Schiene ca. 20 Minuten backen und gut auskühlen lassen.
3. Für den Guss 125 ml Wasser, Rum, Zucker und Rosinen in einem kleinen Topf aufkochen. Auskühlen lassen und Rosinen abseien, den Sud dabei auffangen.
4. Für die Vanillecreme Milch mit Puderzucker und Puddingpulver verrühren und aufkochen lassen. Immer wieder umrühren, einige Minuten köcheln. Anschließend auskühlen lassen.
5. Hellen Biskuitteig in eine große Kastenform legen, Rosinen darauf verteilen und die Vanillecreme darüber streichen. Den dunklen Biskuitteig darauf legen und mit dem Guss überziehen.

6. Alles für 4 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Mit einem großen Löffel Nockerl ausstechen und diese portionsweise auf einem Teller anrichten.