

Salzburger Nockerl

Gesamtzeit **30 Min.**

ZUTATEN

2 Portion(en)

160 ml	Vollmilch
1,5	Vanilleschote
7	Eiweiß
1,5 TL	<u>Kikkoman natürlich gebraute salzreduzierte Sojasauce</u>
4	Eidotter
75 g	Zucker Zeste einer Zitrone
15 g	Weizenmehl
7 g	Maisstärke
Zum Einfetten:	
50 g	Butter
Zum Servieren:	
	Puderzucker
Zutaten für den Beerenröster:	
250 g	gemischte Beeren (TK)
50 g	Zucker Spritzer Zitronensaft

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Backofen auf 220°C Heißluft vorheizen. Eine Auflaufform (ca. 24x32cm) großzügig mit Butter einfetten und Eier trennen.

Schritt 2

Mit der Messerspitze die Vanilleschote auskratzen und mit Milch zum Kochen bringen. Vanillemilch in die Form füllen. Eidotter kurz verquirlen.

Schritt 3

Eiweiß mit Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce mit 43% weniger Salz zu Schnee schlagen. Den Zucker langsam einrieseln lassen. Zitronenzeste dazugeben. Der Schnee muss sehr steif sein.

Schritt 4

Mit einem Gummispatel Eidotter, Mehl und Stärke vorsichtig unterheben. Die Eischneemasse in die Form geben und Nockerl abstechen.

Schritt 5

Im Backofen 10 bis 12 min backen, bis sie goldbraun sind. Nach dem Backen sofort mit Staubzucker bestreuen und servieren.

Schritt 6

Beeren mit Zucker und einem Spritzer Zitronensaft zum Kochen bringen und 5 min köcheln lassen.