

Salzburger Nockerl

Zubereitungszeit **25 Minuten**



Zutaten für 4 Personen

320 ml Vollmilch
3 Vanilleschoten
14 Eiweiße
3 TL Kikkoman natürlich gebraute Soja Sauce mit 43% weniger Salz
8 Eidotter
150 g Zucker
Zeste einer Zitrone
30 g Weizenmehl
14 g Maisstärke
100 g Zucker
Spritzer Zitronensaft

Zum Einfetten:

100 g Butter

Zum Servieren:

Puderzucker

Für den Beerenröster:

500 g Beerenmischung TK

Zubereitung Salzburger Nockerl:

1. Backofen auf 220°C Heißluft vorheizen. Eine Auflaufform (ca. 24x32cm) großzügig mit Butter einfetten und Eier trennen.
2. Mit der Messerspitze die Vanilleschote auskratzen und mit Milch zum Kochen bringen. Vanillemilch in die Form füllen. Eidotter kurz verquirlen.
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.

4. Mit einem Gummispatel Eidotter, Mehl und Stärke vorsichtig unterheben. Die Eischneemasse in die Form geben und Nockerl abstechen.
5. Im Backofen 10 bis 12 min backen, bis sie goldbraun sind. Nach dem Backen sofort mit Staubzucker bestreuen und servieren.

Zubereitung Salzburger Nockerl:

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

Guten Appetit!