

Salzburger Nockerln

A. Caminada



Rezept für 4

Zutaten Sauce

50 g Butter
1 dl Rahm
10 g Vanillezucker

Zutaten Masse

100 g Eigelb
40 g Mehl
10 g Vanillezucker
2 EL Wasser
200 g Eiweiss
60 g Zucker

Zutaten Apfel-Granité

1 l Apfelsaft
150 g Wodka
150 g Zucker
100 g Zitronensaft

Zubereitung Sauce

Alles zusammen aufkochen und passieren.

Zubereitung Masse

Eiweiss steif schlagen und Zucker löffelweise dazugeben. Eigelb, Mehl, Vanillezucker und Wasser verrühren und vorsichtig unter den Schnee ziehen. Die Sauce in eine ovale und feuerfeste Form füllen. Die Schaummasse in Form von 4 grossen Nockerln darin verteilen und mit Heissluft 200 °C während 8 Minuten backen. Die Nockerln müssen aussen goldbraun, innen aber noch weich sein. Mit Zucker bestreuen und sofort servieren.

Zubereitung Apfel-Granité

Wodka, Zucker und Zitronensaft aufkochen. Apfelsaft dazugeben und auf einem flachen Blech einfrieren. Mit einer Gabel in Stückchen kratzen und servieren.



Anrichten

Tipp

Anstelle des Apfel-Granité passt auch Vanillesauce zu den Salzburger Nockerln.

Garstufe

Mit Vorheizen

8 Minuten | Heissluft 200 °C