

Salzburger Nockerln

Zutaten für 4 Personen

5		Eiweiss	
	Prise	Salz	Eiweiss halb steif schlagen
170	g	Zucker	Langsam zu Eischnee geben und weiter schlagen, bis ein fester Eischnee entstanden ist
3		Eigelb	
30	g	Speisestärke	
1		Vanillestängel	Mark auskratzen und mit Eigelb und Speisestärke glatt rühren. 1/3 vom Eischnee unter Eigelbmasse heben
20	g	Mehl	Über Eigelbmasse sieben, restliches Eiweiss vorsichtig unter die Masse heben.
80	ml	Milch	
30	g	Butter	
1		Vanillestängel	Mark auskratzen, mit Milch und Butter erhitzen und in eine feuerfeste Form geben. Aus Nockerlnmasse vier Stücke abstechen und nebeneinander in die Form geben. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C 15 – 20 Min. auf der zweituntersten Rille backen. Die Nockerln aus dem Ofen nehmen mit Puderzucker bestreuen und sofort mit Fruchtsauce servieren.
		Cassissauce	
4	El	Cassisgelee	
1.25	dl	Rotwein	
1	EL	Honig	Zutaten aufkochen, gut durchrühren und Nockerln damit umgiessen.