

Hans Meiser: Salzburger Nockerl

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/hans-meiser-salzburger-nockerl

Zutaten:

- 6 Eier
- ca. ¼ Liter Milch
- 50g Butter
- 2 gestrichene TL Vanillezucker
- 140g Zucker
- 6 gestrichene EL Mehl
- 2 gestrichene EL Puderzucker

Zubereitung:

Die Eier trennen. Die Eiweiße steifschlagen. Dann die Hälfte vom Zucker zufügen und den Schnee weiter steifschlagen, bis er fest und glänzend ist.

Die Milch mit Butter und dem Vanillezucker in eine ofenfeste Form mit hohem Rand füllen und erhitzen. Den Backofen auf 230°C vorheizen.

Die Eigelbe cremig rühren und mit dem restlichen Zucker ganz vorsichtig mit einem Schneebesen unter den Eischnee heben. Das Mehl über die Masse sieben und ebenfalls locker unterziehen. Dann die Masse mit einem Löffel als große Nockerl/Klöße auf die kochende Milch setzen und ohne die Form zu erschüttern vorsichtig vom Herd nehmen, mit Puderzucker bestäuben und für 8-10 Minuten in den Backofen schieben.

Wenn die Nockerl goldbraun gebacken sind, sofort heiß servieren.

Bei der Zubereitung des Gerichtes ist einiges Fingerspitzen-Gefühl nötig, denn die Nockerl vertragen zum einen keine Zugluft, wenn sie aus dem Ofen kommen und dürfen mit der Form auch nicht unsanft auf den Tisch gestellt werden, da sie sonst in sich zusammen fallen.

Rezept: Hans Meiser

Quelle: alfredissimo! 30.12.1994