

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 08. März 2019** ▪  
**Zusatzgericht von Alexander Kumptner**



**Salzburger Nockerln**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Nockerln:** Den Backofen auf 200 Grad Heißluft vorheizen.  
100 g Preiselbeeren Eier trennen, Eiweiß aufschlagen und anschließend den Zucker langsam  
6 Eier (Eiweiß) hinzufügen. Weiterschlagen bis eine luftige Masse entsteht.  
3 Eigelb Zitrone waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Mehl sieben und  
1 Zitrone (Abrieb) gemeinsam mit den Eigelben und der Zitronenschale langsam mit einem  
100 g Zucker Schneebesen unterheben. Eine ofenfeste Form ausbuttern.  
30 g Mehl Preiselbeeren hinein geben und auf dem Boden zerstreichen. Mit Hilfe  
Butter, für die Form einer Teigkarte 3 Nockerln aus der Masse formen und hoch in der Form  
aufstellen. Das Ganze für 10-15 Minuten im Ofen backen.  
**Profitipp:** Eier am besten kalt und schnell verarbeiten.

**Für die Garnitur:** Die fertigen Nockerln mit Puderzucker bestäuben.  
Etwas Puderzucker, zum Bestäuben

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.