

Dessert: **Salzburger Nockerln mit grünem Tee und
Buttermilch-Limonenshooter von Steffen Henssler**

Zutaten für vier Personen

Salzburger Nockerln:

150 ml	Milch
1 Schote	Vanille
7	Eier
90 g	Zucker
10 g	Mehl
10 g	Stärke
2 EL	Grüner Tee-Pulver
	Puderzucker
	Salz

Buttermilch-Limonenshooter:

30 g	Zucker
160 ml	Buttermilch
1	Limone, unbehandelt



Zubereitung

Den Backofen auf 250 Grad vorheizen.

Salzburger Nockerln:

Milch und Vanilleschote aufkochen und in eine feuerfeste Form geben. Sieben Eiweiß mit etwas Salz aufschlagen und nach und nach 80 Gramm Zucker dazugeben. Vier Eigelbe mit restlichem Zucker, Mehl und Stärke vermengen. Vorsichtig unter das Eiweiß heben und mit dem Grünen Tee-Pulver bestäuben. Nockerln abheben und auf die Milch geben. Circa zwölf Minuten in den vorgeheizten Backofen schieben. Wenn sie fertig sind mit Puderzucker bestäuben.

Buttermilch-Limonenshooter:

Die Schale der Limone abreiben, den Saft auspressen. Buttermilch mit Limonenschale, Limonensaft und 30 Gramm Zucker verrühren, in Schnapsgläser füllen.