

Salzburger Nockerln

Zutaten für 3 Portionen/für eine ovale mittelgroße (ca. 25 cm) feuerfeste Form

6 Eiklar
40 g Zucker
Prise Salz
4 Eigelbe
2 El Weizenmehl Type 405
1 El Speisestärke
¼ Tl feiner Zitronenabrieb
zimmerwarme Butter für die Form
etwa 80 g Preiselbeerkonfitüre
Puderzucker

Salzburger Nockerl sind eine typische Salzburger Süßspeisen-Spezialität. Sie werden warm als Nachspeise serviert. Ihren Ursprung haben die Salzburger Nockerl im 17. Jahrhundert, der ersten Blütezeit Salzburgs. Der Legende nach sollen sie eine Erfindung von Salome Alt sein, der langjährigen Mätresse des Fürst Erzbischofs Wolf Dietrich von Raitenau. Sie sollen die drei Salzburger Hausberge versinnbildlichen: Den angrenzenden Mönchsberg, den Kapuzinerberg und den Gaisberg.

Zubereitung:

1. Backofen auf 180° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
2. Eine passende feuerfeste Auflaufform ausbuttern und die Preiselbeeren darin verteilen.
3. Eiklar anschlagen, Prise Salz und den Zucker einrieseln lassen und bei mittlerer Stufe cremig-steif und glänzend aufschlagen.
4. Eigelb mit dem Zitronenabrieb verrühren.
5. Eigelbmasse unter den Eischnee heben/melieren.
Vorsichtig unterheben, damit das Volumen erhalten bleibt.
6. Mehl und Stärke vermischen.
Über die Eimasse sieben und ebenfalls vorsichtig einarbeiten.
7. Die Masse mit einer Teigkarte zu drei großen Nockerl formen und in die vorbereitete Auflaufform setzen.
7. Im heißen Backofen etwa 20 Minuten golden backen.
8. Die fertigen Nockerl mit Puderzucker bestäuben und mit Himbeer- oder Vanillesauce offenfrisch servieren.