

# Salzburger Nockerl

Gesamtzeit **30 Min.**

## ZUTATEN

2 Portion(en)

<b>160 ml</b>	Vollmilch
<b>0,5</b>	Vanilleschote
<b>7</b>	Eiweiß
<b>0,5 TL</b>	Kikkoman natürlich gebraute salzreduzierte Sojasauce
<b>4</b>	Eidotter
<b>75 g</b>	Kristallzucker Zeste von 1 Zitrone
<b>15 g</b>	Weizenmehl
<b>7 g</b>	Maisstärke
<b>Zum Einfetten:</b>	
<b>50 g</b>	Butter
<b>Zum Servieren:</b>	
	Staubzucker
<b>Zutaten für den Beerenröster:</b>	
<b>250 g</b>	gemischte Beeren (TK)
<b>50 g</b>	Zucker Spritzer Zitronensaft

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

Backofen auf 220°C Heißluft vorheizen.

### Schritt 2

Eine Auflaufform (ca. 24x32cm) großzügig mit Butter einfetten.

### Schritt 3

Eier trennen.

### Schritt 4

Mit der Messerspitze die Vanilleschote auskratzen und mit Milch zum Kochen bringen.

### Schritt 5

Vanillemilch in die Form füllen.

### Schritt 6

Eiweiß mit Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce mit 43% weniger Salz zu Schnee schlagen. Den Zucker langsam einrieseln lassen. Zitronenzeste dazugeben. Der Schnee muss sehr steif sein.

### Schritt 7

Mit einem Gummispatel Eidotter, Mehl und Stärke vorsichtig unterheben.

### Schritt 8

Die Eischneemasse in die Form geben und Nockerl

abstechen.

### **Schritt 9**

Im Backofen 10 bis 12 min backen, bis sie goldbraun sind.

### **Schritt 10**

Nach dem Backen sofort mit Staubzucker bestreuen und servieren.

### **Schritt 11**

Zubereitung des Beerenrösters:

Beeren mit Zucker und einem Spritzer Zitronensaft zum Kochen bringen und 5 min köcheln lassen.