

Salzburger Nockerl

Gesamtzeit **30 Min.**

ZUTATEN

2 Portion(en)

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