

Salzburger Nockerl Original

Für 3 Salzburger Nockerl

Originalrezept aus dem Haubenrestaurant Goldener Hirsch in der Getreidegasse

Die 3 Nocken sind die 3 Salzburger Hausberge

Mönchsberg, Kapuzinerberg und Gaisberg

Zutaten:

7 Eier (7 Eiklar, 4 Dotter)

prise Salz

4 EL Zucker

1 EL Vanillezucker und etwas Zitronenabrieb

1 1/2 EL Mehl (oder 1 EL Mehl und 1/2 EL Maisstärke)

Etwas Obers und 1 EL Zucker für Bodenkaramel

Waldbeeren gemischt, etwas Zucker, 1-2 EL Wasser und Zitronensaft

Die Beeren mit etwas Zucker und Zitronensaft extra ankochen

In die Backform Obers und Zucker geben und auf der Platte ankaramelisieren

Für die Salzburger Nockerl die Eier trennen. Eidotter separat in eine kleine Schüssel geben.

Eiklar mit Prise Salz schaumig rühren. Kristallzucker , Zitronenabrieb und Vanillezucker dazugeben und cremig steif schlagen, ACHTUNG nicht überschlagen sonst halten die Nockerl nicht!

Eidotter und Mehl mit einem Lochkochlöffel oder großem Schneebesen nur kurz untermischen, da sonst der Eischnee wieder zusammenfällt.

Masse glatt streichen, 3 Nockerl mit Teigkarte formen und auf die Karamelmasse stellen, sie dürfen nicht in sich einsinken, die Spitzen müssen stehen bleiben !

Mit Staubzucker bestreuen und bei 250° im vorgeheizten Backrohr Ober/Unterhitze ca. 5-6 Min. goldbraun backen.

Die Salzburger Nockerl schnell noch heiß mit den heißen Beeren servieren.

Video siehe:

<https://www.youtube.com/watch?v=jMoQsQZ6Cz8>