

# Hier und heute



## Salzburger Nockerl mit Vanillesauce

Patissier Matthias Ludwigs macht Salzburger Nockerln. Er zeigt, wie der wärmende Dessertklassiker aus der österreichischen Küche schön luftig wird und in Form bleibt.

### Das Rezept

von Matthias Ludwigs für eine Auflaufform von circa 20 cm

### Die Zutaten

- 4 Eiweiße (Gr. M)
- 50 g Zucker
- 3 Eigelbe (Gr. M)
- 20 g Mehl
- 15 g Haselnüsse, gemahlen
- 40 g Butter für die Auflaufform
- 10 g Zucker für die Auflaufform
- 3 EL Preiselbeeren (aus dem Glas)

### Zubereitung

Das Innere einer Auflaufform mit Butter einpinseln und mit Zucker ausstreuen. Preiselbeeren auf dem Boden der Auflaufform verteilen. Den Ofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Gitter ins untere Drittel einschieben.

Die Eigelbe gründlich mit den Haselnüssen verrühren. Die Eiweiße mit dem Zucker zu sehr steifem Eischnee aufschlagen. Ein Drittel des Eischnees unter die Eigelbmischung rühren, den restlichen Eischnee darauf geben, das Mehl darüber sieben und vorsichtig unterheben. Mit Hilfe einer Teigkarte große „Nocken“ nebeneinander in die Auflaufform setzen. Die Nockerl sofort in den Ofen schieben, diesen auf 170°C herunterdrehen und die Salzburger Nockerl circa zwölf Minuten backen.

Anschließend möglichst sofort servieren, da sie schnell zusammenfallen.

### Selbstgemachte Vanillesauce

Hierfür 125 ml Milch mit 20 g Zucker und etwas Vanillemark aufkochen und abgedeckt circa zehn Minuten ziehen lassen. Zwei Eigelbe mit fünf Gramm Stärke verrühren, unter die Sauce rühren und die Sauce auf mittlerer Hitze unter ständiger Bewegung mit dem Gummischaber eindicken lassen. Die Vanillesauce durch ein Sieb in eine kleine Schüssel geben und abgedeckt kühl stellen.

### Tipps

- Für eine schnellere Variante der Vanillesauce kann auch ein „Fertigprodukt“ nach Packungsanweisung hergestellt werden.
- Für eine gehaltvollere Vanillesauce die Milch durch Sahne ersetzen und auf die Stärke verzichten.
- Zu Salzburger Nockerln passen auch gut Fruchtsauce oder frische Beeren.