



Sonntagskuchen

Christina Speißer-Eberhardinger

Freitag, 11.05.2018

Salzburger Nockerln mit Rhabarber und Erdbeeren

Für ca. 6 Personen

Zutaten

1/2 Vanilleschote
25 g Butter
500 g Rhabarber
120 g Zucker
500 g Erdbeeren
7 Eiweiß (Größe M)
1 Prise Salz
2 Eigelb (Größe M)
20 g Mehl (Type 405)

Zubereitung

1. Den Backofen auf 220°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die halbe Vanilleschote der Länge nach mit einem Messer halbieren und mit dem Messerrücken das schwarze Vanillemark aus den Hälften herauskratzen. Die Butter flüssig werden lassen und in einer Auflaufform gleichmäßig verteilen. Den Rhabarber putzen, schälen, in Scheiben schneiden und mit 20 g Zucker bestreuen. Die Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, entstielen, in Viertel schneiden, mit den Rhabarberstücken vermischen und die Fruchtemischung in der vorbereiteten Auflaufform gleichmäßig verteilen.
2. Das Eiweiß mit dem übrigen Zucker (100 g) und dem Salz zu einem festen Schnee schlagen.
3. Das Eigelb mit dem Vanillemark und dem Mehl zum Eischnee geben, kurz unterheben, die Masse in großen Nocken auf der Rhabarber-Erdbeermischung in der Auflaufform gleichmäßig verteilen und im Backofen auf unterster Schiene ca. 9 Minuten goldbraun backen.
4. Die Salzburger Nockerln nach dem Backen mit Puderzucker bestreuen und noch warm servieren.