

Salzburger Nockerl Karamellsauce

Salzburger Nockerl

350 ml Eiweiß
5 Eidotter
90 g Zucker
50 g Mehl
2 EL Preiselbeeren
Prise Vanillezucker
Prise Salz
flaches Keramikgeschirr

Karamellsauce

500 g Zucker
400 ml Sahne

Für 4 Personen
Dauer 15-20 Minuten

1. Preiselbeeren gleichmäßig auf dem Boden des Keramikgeschirrs verteilen.
2. Backrohr auf 200° C erhitzen.
3. Eiweiß und Zucker mit Salz zu Schnee schlagen.
4. Mehl und Vanillezucker unterheben.
5. In Keramikgeschirr aufsetzen, bei 200° C für ca. 8 Minuten backen.
6. Für die Karamellsauce Zucker karamellisieren, mit Sahne ablöschen, einkochen.

TIPP:

Für ein besonderes Geschmackserlebnis: Zitronenzeste zur Masse unterheben!