



Oostenrijkse Salzburger Nockerl

Een luchtig, warm soufflé-dessert uit Salzburg, gevormd als drie zachte heuvels die de bergen rond de stad voorstellen. Vluchtig als een wolk en bestoven met poedersuiker.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	15'	4	Dessert

Ingrediënten

- 6 eiwitten
- 3 eierdooiers
- 80 gr suiker
- 30 gr bloem
- 1 tl vanille-extract
- 1 onbespoten citroen (rasp)
- 30 gr boter
- 3 el bosbessen of frambozen
- 2 el poedersuiker

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Smelt de boter in een ovenvaste schaal en verdeel de bosbessen over de bodem.
3. Klop de eiwitten op tot ze zachte pieken vormen en voeg dan geleidelijk de suiker toe tot een glanzende, stevige meringue.
4. Klop in een aparte kom de eierdooiers los met de vanille en de citroenrasp.
5. Spatel de dooiers voorzichtig onder de meringue en zeef er de bloem over. Meng luchtig tot net gemengd.
6. Schep met een grote lepel drie hoge heuvels van het mengsel in de ovenschaal, bovenop de bessen.
7. Bak de Nockerl 12 tot 15 minuten op 200 °C tot ze goudbruin zijn aan de bovenkant maar vanbinnen nog zacht.
8. Bestuif de Salzburger Nockerl meteen royaal met poedersuiker.
9. Serveer onmiddellijk, want dit dessert zakt snel in en moet warm en luchtig op tafel komen.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)