



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 royaal bestoven met poedersuiker.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	15'	4	Dessert

Ingrediënten

- 6 eiwitten
- 3 eierdooiers
- 80 gr fijne suiker
- 30 gr bloem
- 1 kl vanille-extract
- 1 onbespoten citroen (fijn geraspte schil)
- 30 gr boter
- 3 el bosbessen of frambozen

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200 °C (boven- en onderwarmte).
2. Smelt de boter in een ovenvaste schaal van ongeveer 30 cm en verdeel de bessen gelijkmatig over de bodem.
3. Klop de eiwitten in een vetvrije kom op middelhoge snelheid tot zachte pieken. Voeg de fijne suiker geleidelijk toe en klop verder tot een glanzende, stevige meringue.
4. Klop in een aparte kom de eierdooiers los met het vanille-extract en de geraspte citroenschil.
5. Spatel de dooiers voorzichtig onder de meringue. Zeef de bloem erover en meng luchtig tot alles net gecombineerd is. Werk snel zodat de meringue zijn volume behoudt.
6. Schep het beslag met een grote lepel in drie hoge, afgeronde heuvels in de ovenschaal, rechtstreeks bovenop de bessen.
7. Schuif de schaal onmiddellijk in de voorverwarmde oven en bak 12 tot 15 minuten, tot de heuvels goudbruin zijn aan de bovenkant maar van binnen nog zacht en luchtig.
8. Haal de schaal uit de oven en bestuif de Salzburger Nockerl meteen royaal met poedersuiker via een fijne zeef.
9. Serveer onmiddellijk aan tafel, want dit dessert zakt snel in.

Tip

Werk zo snel mogelijk van het moment dat de meringue klaar is. Hoe langer het beslag wacht, hoe minder volume het behoudt. Zorg ervoor dat de ovenschaal en de bessen al klaarstaan voor je begint te kloppen.

Lekker met

Serveer de Nockerl rechtstreeks in de ovenschaal aan tafel voor het volledige effect.

Dranktip

Een glas Oostenrijkse Riesling of een lichte mousserende wijn zoals Crémant past mooi bij de luchtige zoetheid van dit dessert.