

Süßes Lieblingsessen: Salzburger Nockerl, Mohnnudeln und Powidltascherl

Salzburger Nockerl:

- 8 Eiklar
- 4-6 EL Feinkristallzucker
- 10-12 Eierbiskotten
- 8cl Apfelsaft
- 4 EL Beeren (zum Beispiel Brombeeren, Erdbeeren, Himbeeren)
- 1/16 l Obers
- 3 Eidotter
- 2 EL gesiebttes Mehl
- 2 TL Vanillezucker
- Abrieb einer unbehandelten Zitrone
- Staubzucker zum Bestreuen
- 1 Prise Salz

Mohnnudeln:

- 500 g Kartoffeln
- 120 g griffiges Mehl
- 40 g Butter
- 2 Eidotter
- 1 Prise Salz

- 100 g gemahlene Mohn
- 50 g Staubzucker
- 50 g Butter
- etwas zusätzliches Mehl
- Staubzucker zum Bestreuen

Powidltascherl:

- 500 g Kartoffeln
- 120 g griffiges Mehl
- 40 g Butter
- 2 Eidotter
- 1 Prise Salz
- Powidlmarmelade
- 100 g Semmelbrösel
- 40 g Butter
- Zimt
- 1 Ei zum Bestreichen
- etwas Staubzucker
- etwas zusätzliches Mehl

Salzburger Nockerl:

Das Eiklar zu einem festen Schnee schlagen, bis es an der Schüsselwand haften bleibt. Zucker und Salz beimengen und zu einer festen Masse schlagen. Das Backrohr in der Zwischenzeit auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine feuerfeste Form mit Biskotten auslegen – sie dienen als Boden. Darauf kommen die mit Apfelsaft übergossenen Beeren. Anschließend das Obers darüber gießen. In die Eiklarmasse abwechselnd Eidotter, Mehl, Vanillezucker und Zitronenabrieb vorsichtig unterrühren.

Mithilfe einer Teigkarte drei große Nockerl aus der Masse formen und in der Form platzieren. Im Rohr etwa 6-8 Minuten backen. Zum Schluss mit Staubzucker bestreuen.



Mohnnudeln:

Für den Kartoffelteig Kartoffeln kochen und schälen. Die heißen Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit Mehl, Butter, Eidotter und Salz gut vermischen und zu einem glatten Teig kneten.

Den Teig mit griffigem Mehl bestäuben und zu zwei Zentimeter dicken Stangen rollen. In kleine Stücke schneiden und mit der flachen Hand zu runden Nudeln rollen. In kochendem Wasser ca. 6-8 Minuten kochen.

Butter in einer Pfanne zerlassen und Kartoffelnudeln dazugeben. Mohn und Zucker darüber streuen und durchschwenken.

Powidltascherl:

Für den Kartoffelteig Kartoffeln kochen und schälen. Die heißen Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit Mehl, Butter, Eidotter und Salz gut vermischen und zu einem glatten Teig kneten.

Den Kartoffelteig auf einem bestäubten Brett drei Millimeter dick ausrollen und mit einem sechs Zentimeter runden Ausstecher oder Tassenrücken ausstechen. Einen halben Teelöffel Powidl in die Mitte der Tascherln geben. Die Ränder mit Ei bestreichen und halbmondförmig übereinander legen. Die Ränder fest zusammendrücken. In einem Topf mit kochendem Wasser sechs bis acht Minuten garen. In einer Pfanne Butter schmelzen und Brösel hinzugeben. Die Tascherln mit Bröseln einhüllen und mit Zimt und Staubzucker bestreuen.

