



# Erdbeer - Prosecco Kaltschale mit Salzburger Nockerln

- **Portionen:** 5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '5', 'yield' : '' });
```

Heiß - kalt serviert, eine tolle Kombination

## Zutaten

- Für die Kaltschale:
- 1 kg vollreife Freiland Erdbeeren
- 1 Flasche Prosecco
- 50 g Zucker
- Etwas frische Minze
- Abrieb ½ Zitrone
- 4 Cl Grand Marnier
- 1 Päckchen Sahnesteif
- Für die Salzburger Nockerln:
- 30 ml Milch
- 20 g Butter
- 10 g Mehl
- 20 g Speisestärke
- 4 Eiweiß
- 60 g Zucker
- 3 Eigelb
- Etwas Puderzucker zum Bestäuben

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Ansatz:

### Schritt2

Die Erdbeeren zunächst von der Blüte befreien, waschen.

### **Schritt3**

Ca. 200 g für die spätere Einlage vierteln, an die Seite stellen.

### **Schritt4**

800 g Erdbeeren mit dem Zucker, dem Zitronenabrieb pürieren. Den Grand Marnier hinzu fügen, 1 Päckchen Sahnesteif glatt darunter rühren. Mit dem Prosecco aufgießen, recht kalt stellen.

### **Schritt5**

Die Nockerlnmasse:

### **Schritt6**

Die 4 Eiweiß recht steif schlagen und den Zucker nach und nach dazu geben. Weiter schlagen, bis ein möglichst fester Eischnee entsteht, die Eigelbe verrühren,.

### **Schritt7**

Die Speisestärke und das Mehl mischern, darunter heben.

### **Schritt8**

30 ml Milch mit 20 g Butter erhitzen und zunächst in eine feuerfeste Form geben.

### **Schritt9**

Die Masse nunmehr mit einem Esslöffel zu großen Nocken formen und nicht zu dicht darüber geben. (Gehen ja noch auf)

### **Schritt10**

Nunmehr Alles in den auf 200° C vorgeheizten Backofen für ca. 12 - 15 min. schieben und appetitlich braun backen; anschließend mit Puderzucker bestäuben.

### **Schritt11**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt12**

Die Kaltschale in eisgekühlten Tellern anrichten die frischen Erdbeeren verteilen.

### **Schritt13**

Ev. mit einigen Julienne frischer Minze ergänzen und dazu die tollen, heißen Salzburger Nockerln servieren.

**Rezeptart:** Kalte Suppen **Tags:** erdbeeren, prosecco

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/erdbeer-prosecco-kaltschale-mit-salzbürger-nockerln/>