



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/>