

## Somlauer Nockerl

Rezept für 8 - 10 Personen

### Zutaten

- 9 Eier
- 480 g Zucker
- 180 g Mehl
- 15 g geriebenen Nüsse
- 10 g Kakaopulver
- 1 l Milch
- 100 cl Rum
- 80 g Vanillepuddingpulver
- 4 Dotters
- 1/2 l Obers
- 150 g Schokolade
- 80 g Vanillepuddingpulver
- 1 P Vanillinzucker
- 1 unbehandelte Zitrone
- 200 g gemahlene Mandeln

### Zubereitung

1 Biskuit normal

1 Nussbiskuit

1 Kakaobiskuit

## **1 Biskuit normal**

- 3 Dotter
- 3 Eierweiß
- 60 g Zucker
- Vanillezucker, Salz, Zitronenschale schaumig rühren
- 60 g Mehl

## **1 Nussbiskuit**

- 3 Eier
- 60 g Zucker
- Salz, Vanillinzucker, Zitronenschale aufschlagen
- 60 g Mehl mit 15 g geriebenen Nüssen mischen, unterheben

## **1 Kakaobiskuit**

- 3 Eier
- 60 g Zucker
- Salz, Vanillinzucker schaumig rühren
- 60 g Mehl mit 10 g Kakaopulver mischen, unterheben

## **Die Zubereitung der 3 Biskuitmassen**

Zuerst die gesamte Masse herstellen, dann dritteln und den jeweiligen Geschmacksträger (Nüsse bzw. Kakaopulver dazumischen) Die ganzen Eier werden mit dem Kristallzucker, dem Salz, Vanillezucker und der Zitronenschale in einen Kessel gegeben und mit der Küchenmaschine und dem Schneebesen cremig aufgeschlagen. Das Biskuit ist fertig aufgeschlagen. Nun wird das gesiebte Mehl in möglichst wenigen Zügen mit dem Schneebesen untergehoben. Das Biskuit wird auf das mit Backtrennpapier belegte Blech aufgestrichen.

Vorsicht ! nicht zu viel streichen. Besser ein paar Wellen (die gleichen sich beim backen aus) als zu viel streichen. Man würde die eingeschlagene Luft wieder aus der Masse streichen. Das Biskuit wird bei 190 Grad 12 Minuten lang gebacken. Nach dem Backen das Biskuit verkehrt auf ein Backtrennpapier auskühlen lassen. Nach dem Auskühlen nach Belieben weiterverarbeiten.

## **Vanillecreme**

- 1 l Milch
- 100 g Zucker (wer es süßer mag, etwas mehr)
- 80 g Vanillepuddingpulver
- 4 Dotter 1/4 l Obers

## **Zubereitung:**

- 3/4 l Milch mit
- 250 g Zucker aufkochen
- 1/4 l Milch mit 3 Dotter und
- 80 g Vanillecremepulver glattrühren

In die kochende Milch einkochen und unter ständigem rühren ca 5 Minuten kochen lassen. Im Rührwerk auf langsamster Stufe kaltrühren.

## **Sirup**

- 20 dag Zucker
- 2 dl Wasser
- 1 dl Rum
- Wasser und Zucker aufkochen, erkalten lassen und Rum beifügen

## **Fertigstellung**

Nussbiskuit in eine Form legen, mit Sirup tränken, mit Vanillecreme bestreichen, mit gemahlene Mandeln (nach Gefühl) bestreuen, das Kakaobiskuit darauf, wieder tränken, Vanillecreme, mit gemahlene Mandeln bestreuen, das letzte Biskuit darauf, tränken, mit Vanillecreme bestreichen, mit gemahlene Mandeln bestreuen und über Nacht mit Folie zugedeckt im Kühlen durchziehen lassen. Mit einem Löffel Nockerl ausstechen, und mit Schokoladensauce und Sahne garnieren.