

Somlóer Nockerl (somlói galuska)

Zutaten

100g Rosinen, am Vorabend mit
80ml Rum marinieren (über Nacht)

3 grosse Eier
75g Rohrzucker
25g Staubzucker
8g Vanillezucker
Prise Salz
1 Zitrone (Schale)

90g Dinkelmehl, in 3 Portionen
(siehe „3 Teige“)

25g Kakao
35g Walnuss gerieben



Vanillecreme: 1l Leichtmilch, 80g Zucker, 80g Puddingpulver

Tränke: 250ml Wasser, 50g Zucker, Rum von Rosinen

Garnieren: Schlagschaum, Mandelblättchen

Schokosauce: 150g Kuvertüre 70%, 50ml Milch

Basisteig

Backrohr vorheizen **180°C**. Eier trennen, aus dem Eiklar mit Rohrzucker festen Schnee schlagen, Zitronenschale mit etwas Staubzucker fein hacken. Dotter mit Salz, Vanillezucker und Staubzucker cremig aufschlagen, Zitronenschale einrühren. Eischnee und Dottermasse mischen.

In drei gleiche Teile teilen und mit Mehl, Kakao und Nuss vollenden:

Drei Teige

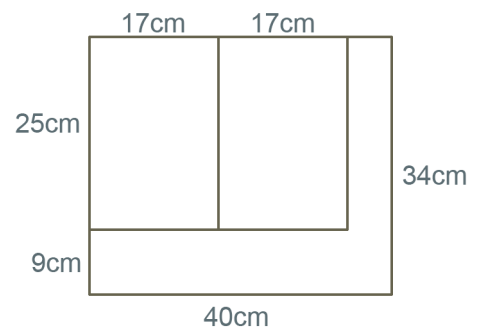
	Masse I hell	Masse II Kakao	Masse III Nuss
90g Dinkelmehl	45g	30g	15g
25g Kakao	-	20g	5g
35g Walnuss gerieben	-	-	35g

Auf ein Backblech 40x34 ein Blatt Backpapier legen, darauf links oben einen Backrahmen 34x25 stellen.

Teig II und III in den Backrahmen streichen (je 17cmx25cm)

Teig I ausserhalb des Rahmens

12-13 Minuten backen, dann auskühlen lassen.



Fertigstellung

Während der Teig im Rohr ist, die Vanillecreme kochen und abkühlen lassen, dann die Rosinen (und ein wenig von dem Rum) unterrühren. Den Teig in drei Teile schneiden, in eine Auflaufform 17x25 schichten: Zuerst den Kakaoboden einlegen und mit 1/3 des Rumwassers tränken, die Hälfte der Vanillecreme aufstreichen, helle Schicht aus Einzelteilen zusammensetzen, tränken, Vanillecreme. Walnussboden aufsetzen, tränken und mit Marillenmarmelade bestreichen.

Die Form mit Dehnfolie bedecken und 6-12 Stunden (oder über Nacht) durchziehen lassen. Mit Schlagschaum und Mandelblättchen garnieren und mit Schokosauce servieren.