

Somlauer Nockerln

ca. 30 Stück



etwas Übung erforderlich



bis zu 40 Min.



Zutaten:

Zum Vorbereiten:

100 g Rosinen
3 EL Rum

Helle Biskuitmasse:

4 Dotter (Größe M)
20 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
4 Eiklar (Größe M)
50 g Zucker
1 Prise Salz
70 g glattes Mehl

Dunkle Biskuitmasse:

4 Dotter (Größe M)
20 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
4 Eiklar (Größe M)
50 g Zucker
1 Prise Salz
70 g glattes Mehl
1 EL gesiebter Backkakao

Vanillepudding-Füllung:

2 Pck. Dr. Oetker Original Pudding Vanille-Geschmack
1 l Milch
100 g Zucker
2 KL Dr. Oetker Bourbon Vanille Paste
50 ml Rum

Zum Bestreuen und Beträufeln:

80 g geriebene Walnüsse
100 ml Rum (38%)

Schokosoße:

150 g Kochschokolade
50 g Backkakao
200 g Zucker
¼ l Wasser
Rum

1 Zum Vorbereiten:

Rosinen mit Rum in ein Twist-Off-Glas geben und etwas schütteln. Ca. 3 Std. stehen lassen.

2 Helle Biskuitmasse:

Für die helle Masse Dotter mit Zucker, Vanillin-Zucker und Zitronenschale mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Eiklar mit Zucker und Salz steif schlagen. Den Eischnee zur Dottermasse geben. Das Mehl darübersieben und mit dem Kochlöffel einrühren. Das Biskuit auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (30 x 35 cm) streichen.

Blech in das Rohr geben:

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 200 °C

Heißluft 180 °C

Backzeit: ca. 8 Minuten

3 Dunkle Biskuitmasse:

Für die dunkle Masse Dotter mit Zucker, Vanillin-Zucker und Zitronenschale mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Eiklar mit Zucker und Salz steif schlagen. Den Eischnee zur Dottermasse geben. Mehl mit Kakao vermischen, darüber sieben und mit dem Kochlöffel unterheben. Das Biskuit auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (30 x 35 cm) streichen.

1 EL Honig

Zum Servieren:

¼ l flüssiges Schlagobers
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille
Zucker
1 EL Zucker

Blech in das Rohr geben:

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben und bei gleicher Herdeinstellung wie das helle Biskuit backen.

4 Biskuit weiterverarbeiten:

Die ausgekühlten Biskuitplatten der Breite nach halbieren. Ein helles Biskuit in eine Auflaufform (20 x 29 cm) legen und mit etwas Rum beträufeln.

5 Vanillepudding-Füllung:

Für die Füllung Puddingpulver mit Milch und Zucker und Vanillemark unter Rühren zu einem Pudding kochen. Den Rum einrühren. 1/3 vom überkühlten Pudding gleichmäßig auf das Biskuit streichen.

6 Zum Bestreuen und Beträufeln:

1/3 der Walnüsse auf dem Pudding verteilen und mit 1/3 der Rum-Rosinen bestreuen. Eine dunkle Biskuitplatte einlegen und mit etwas Rum beträufeln. Diesen Vorgang wiederholen und mit dem dunklen Biskuit abschließen. Die Auflaufform mit Frischhaltefolie abdecken und am besten über Nacht im Kühlschrank aufbewahren.

7 Schokosoße:

Für die Soße Schokolade mit Kakao, Zucker und Wasser unter Rühren aufkochen. Vom Herd nehmen und Rum und Honig einrühren.

8 Zum Servieren:

Schlagobers mit Vanille-Zucker und Zucker halbfest aufschlagen. Mit einem Löffel aus der Somlauer-Masse Nockerln abstechen und mit Schokosoße und Schlagobers servieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Somlauer Nockerln kann man auch mit Kakao statt Rum beträufeln. Übrigen Rum im Rezept weglassen.