

Revoilà les bonshommes en pâte et les Saint-Nicolas en chocolat!

Grittibänzen und Schokoladenkläuse haben Hochsaison.

Tempo di pupazzi e sannicolao in pasta dolce lievitata o in cioccolato.

Nockerln de Salzbouurg

Battre en mousse 3 jaunes d'œufs avec 1 c. à café de citron râpé et 1 c. à soupe de farine. Battre 5 blancs d'œufs en neige ferme avec 1 prise de sel. Incorporer 2 c. à soupe de sucre. Incorporer délicatement la crème aux œufs à la neige. Beurrer un moule à gratin bas. Prendre la

mousse par grosses boulettes et les déposer dans le moule. Saupoudrer de sucre glace et cuire 10 min. au four préchauffé à 180 °C. Servir immédiatement.

Salzburger Nockerln

3 Eigelb mit 1 Teelöffel Vanillezucker, 1 Teelöffel abgeriebener Zi-

tronenschale sowie 1 Esslöffel Mehl schaumig rühren. 5 Eiweiss mit 1 Prise Salz zu steifem Schnee schlagen. 2 Esslöffel Zucker daruntermischen. Die Eicreme darauf giessen und unter den Schnee heben. Eine flache Gratinform bebuttern. Den Schaum in grossen Klößen abstechen und in die Form geben. Mit Puderzucker bestreuen und 10 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 180 °C überbacken. Sofort servieren.

Gnocchi di Salisburgo

Montate a spuma 3 tuorli, 1 cucchiaino di zucchero vanigliato, 1 cucchiaino di scorza di limone grattugiata e 1 cucchiaino di farina. Montate a neve soda 5 albumi con un pizzico di sale. Unite 2 cucchiai di zucchero, versatevi sopra la spuma di uova e incorporatela delicatamente. Imburrate una pirofila bassa. Prelevate dei grossi gnocchi di spuma e sistemateli nello stampo. Spolverizzate di zucchero a velo e passate a gratinare in forno per 10 minuti a 180 °C. Servite immediatamente.

