

## Zurück zur Natur - Zicksee

### Somlo'er Nockerl

#### Zutaten:

1 helles und 1 dunkles Biskuit,  
Somlo'er Creme,  
geriebene Nüsse,  
1/8 Milch,  
150 g Rosinen,  
2 cl Rum

#### Zubereitung:

##### Somlo'er Creme:

2 Dotter, 2 ganze Eier und 10 dag Kristallzucker schaumig rühren.  
½ l geschlagenen Obers unterziehen.

Rosinen mit Milch und Rum vermischen und eine halbe Stunde stehen lassen.

Somlo'er Nockerl werden in einer größeren Schüssel in Schichten zubereitet.

1.

Helles Biskuit mit Milch-Rum Rosinen Mischung beträufeln, Nüsse darüber streuen, eine Schicht Creme (ca. 1-2 cm hoch) drauf

2.

Dunkles Biskuit mit Milch-Rum-Rosinen Mischung beträufeln, Nüsse darüber, eine Schicht Creme, dann wieder helles Biskuit etc.

Den Abschluss bildet die Creme.

Einen Tag im Kühlschrank durchziehen lassen.

Mit einem Löffel Nockerl ausstechen, Schokosoße darüber gießen, mit Schlagobers und marinierten Weichseln ausgarnieren.