

Salzburger Nockerl

Dauer: Schnell Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Vegetarisch Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Zutaten

3	Eier
40 G	Staubzucker
10 G	Mehl
20 G	Butter
	Marmelade nach Belieben
	Vanillesauce

Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zubereitung

1. Die Eier trennen und Eiklar zu festem Schnee schlagen. Den Staubzucker einschlagen – ganz fester Schnee soll entstehen.
2. Butter in einer Form zerlassen und Rohr auf 200°C Ober-Unterhitze vorheizen.
3. Dotter vorsichtig unter den Schnee heben. Anschließend das Mehl einsieben und vorsichtig unterheben.
4. 3 Nocken aus der Masse stechen und in die gebutterte Form setzen.
5. Ca. 10 Minuten goldbraun backen und dann sofort servieren!

Die Nockerl müssen sofort serviert werden, da sie sonst zusammenfallen.

6. Mit Staubzucker, Marmelade od. Vanillesauce servieren.

Die typischen 3 Nockerl stehen für die 3 Hausberge (Mönchsberg, Rainberg und Kapuzinerberg) der Stadt Salzburg.