Leckere Salzburger Nockerln

Die leckeren Salzburger Nockerln isst man frisch aus dem Ofen. Mit diesem Rezept gelingt die locker-luftige Spezialität.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

120 ml	Vollmilch
1 EL	Butter
1 Packung	Vanillezucker
6 Stk.	Eiweiß
1 Prise	Salz
4 EL	Kristallzucker
3 Stk.	Eigelb
0.5 Stk.	Orangen (die abgeriebene Schale)
2 EL	Mehl (glattes)
1 EL	Butter (für die Form)
2 EL	Staubzucker (zum Bestreuen)

Zubereitung

1. Für die leckeren Salzburger Nockerln zu Beginn die Vanilleschote einschneiden und das Mark entnehmen. Die Eier trennen. Vom Dotter wird nur die Hälfte benötigt. Das Eiklar mit einer Prise Salz zu steifem Schnee aufschlagen, dabei langsam den Zucker einrieseln lassen. Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.

2. Die Milch in einen Topf geben und bei niedriger Hitze erwärmen. Vanillezucker einrühren und Butter zufügen. In einer Schüssel die Dotter mit geriebener Orangenschale und Vanillemark mischen. Nun werden abwechselnd Dottermasse und das Mehl unter den steifen Eischnee gehoben.

3. Eine Backform mit Butter fetten und die erhitzte Milch eingießen. Den Teig mit einer Teigkarte in die Backform pyramdienförmig (Nockerl) einbringen. Für (höchstens) 10 Minuten in den Ofen schieben und goldbraun backen lassen. Anschließend mit Staubzucker bestreuen und unverzüglich servieren.

Tipp

Die leckeren Salzburger Nockerln sind für den sofortigen Verzehr bestimmt, da sie später zusammenfallen. Dazu schmecken jede Marmeladensorte, Kompott, Eis oder frische Früchte.