

Original Salzburger Nockerl

Mit dem Rezept für original Salzburger Nockerl lässt sich der österreichische Klassiker ganz einfach zubereiten. Schmeckt superlecker, einfach ausprobieren!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 12 min

Gesamtzeit: 42 min



Zutaten

10 Stk.	Eiklar
6 EL	Zucker
6 Stk.	Eidotter
6 EL	Mehl (zum Unterheben)

Zubereitung

1. Für die original Salzburger Nockerl als erstes den Ofen auf 200°C vorheizen. Danach Ei trennen und das Eiweiß in eine Schüssel geben. Als nächstes Salz hinzufügen und mit einem Handrührgerät schlagen, bis die Masse steif wird.
2. Nun Zucker nach und nach, unter Rühren, zugeben. Als letztes die Eigelbe zugeben, das Mehl darüber sieben und vorsichtig unterheben.
3. Danach eine Auflaufform mit Butter einfetten und Preiselbeeren und Himbeeren in der Form verteilen. Anschließend den Teig in die Form geben und zu drei gleichmäßigen Nocken formen. Die Auflaufform nun in den Ofen geben und alles für etwa zwölf Minuten backen lassen.
4. Dabei den Ofen nicht öffnen! Die Nockerl herausnehmen, wenn die Oberfläche leicht gebräunt ist. Zuletzt mit Staubzucker bestäuben und gleich servieren.

Tipp

Die original Salzburger Nockerl lassen sich auch mit anderen Früchten, wie beispielsweise Pfirsichen zubereiten. Wenn es mehr als drei Portionen sein sollen, die Nockerl einfach ein bisschen kleiner

formen.