Salzburger Nockerl

Die typischen Salzburger Nockerl sind eine österreichische Süßspeisen-Spezialität aus Salzburg.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

für die Auflaufform

20 g	Butter
60 ml	Schlagobers (flüssig, Sahne)

für die Masse

5 Stk.	Eiklar
50 g	Zucker
3 Stk.	Eidotter
2 Packungen	Bourbon Vanillezucker
50 g	Mehl glatt
	Staubzucker

Zubereitung

1. Für die typischen **Salzburger Nockerl** das flüssige Schlagobers und die Butter eine feuerfeste zirka 24 cm Auflaufform geben. Auf den unteren Rost im auf 180 °C vorgeheizten Backofen schieben.

2. Das Eiklar und Zucker in eine Schüssel geben und mit dem Handmixer cremige steif schlagen. In einer weiteren Rührschüssel die Eidotter mit Vanillezucker cremig rühren. Danach zum Eischnee geben und vorsichtig unterheben. Das glatte Mehl über die Masse sieben und verrühren.

3. Jetzt aus der Masse drei große Nockerl formen und in die heiße Backform platzieren. Die Salzburger Nockerl mit Staubzucker bestäuben und im Backofen zirka 18 Minuten backen und sofort servieren.

Tipp

Die Salzburger Nockerl nach Belieben vor dem Servieren nochmals mit Staubzucker bestäuben.