

Salzburger Nockerln

Vom Österreicher Paul

Zutaten für zwei
Personen:



- 10 Eiklar
- 6 EL Zucker
- 6 Dotter
- 6 EL Mehl unterheben

Eiklar mit einer Prise Salz steif schlagen, Zucker nach und nach hinzugeben und zu cremigem Eischnee schlagen - die Dotter und das gesiebte Mehl vorsichtig unterheben.

Die Masse in einer gebutterten (und auf Wunsch mit Preiselbeeren/ Himbeeren belegten)

Auflaufform zu 3 großen Nocken formen, bei 200 Grad im Rohr ca 12 Minuten backen. Das Backrohr dabei nicht öffnen.

Mit Staubzucker bestreuen und sofort servieren.