

Salzburger Nockerln

*nicht ganz einfach, aber lecker,
Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten.*



Ofen unbedingt auf 210°C vorheizen

50 g Butter

1 dl Rahm

1/2 Beutel Vanillezucker zusammen in einer Pfanne aufkochen in eine bebutterte, ofenfeste, längliche Form giessen.

Variante: in die Form zusätzlich eine Beerenmischung geben (gibts tiefgekühlt bei Migros)

3 Eigelb mit

1/2 Beutel Vanillezucker und mit

geriebener Zitronenschale (von 1/2 Zitrone) verrühren (Variante: statt Zitronenschale, geriebene Orangenschale nehmen)

6 Eiweiss (unbedingt frische Eier verwenden)

1 Prise Salz zusammen steiff schlagen.

75 g Zucker einrieseln lassen, weiterschlagen, bis die Masse glänzt.

ca. ¹⁰50 g Mehl zusammen mit Eigelb & Eiweissmasse mit einem Gummischaber sorgfältig vermischen.

Mit Hilfe einer Teigkarte und Spachtel ca. 6 grosse "Nocken" formen. Mit dem Spachtel nebeneinander in die vorbereitete Form setzen. Jede Nocke sollte oben eine kleine Spitze haben. Sofort in die Mitte des heissen Ofens (210°C) schieben. und 8 - 10 Minuten backen, bis die Spitzen leicht gebräunt sind. Mit Puderzucker überstäuben und die Nockerln sofort - in der Form - servieren, weil sie schnell zusammenfallen. Dazu passt Früchtekompott.