



## Salzburger Nockerl

Das Küchenteam empfiehlt

### **Zutaten:**

4 Ei(er), davon das Eiweiß  
50 g Zucker, feiner  
1 Pkt. Vanillezucker  
3 Ei(er), davon das Eigelb  
20 g Mehl  
40 g Butter

### **Zubereitung:**

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Eiweiß zu Schnee schlagen, Zucker und Vanillezucker kurz unterrühren. 3 Esslöffel Eisschnee abnehmen, mit dem Eigelb verrühren und wieder zum Eisschnee geben. Mehr darüber sieben, alles vorsichtig miteinander vermengen. In einer flachen, feuerfesten Form Butter zerlassen. Nockerl abstechen und in die Form geben, im vorgeheizten Ofen bei starker Hitze ca. 8-10 Minuten goldgelb backen. Sofort servieren, dabei vor Zugluft und starken Temperaturschwankungen schützen (fällt leicht zusammen, schmeckt aber trotzdem sehr gut). Nach Belieben mit Puderzucker oder Vanillezucker bestreuen.

Guten Appetit