

Rezepttipp Salzburger Nockerl

Zutaten

4 Eier
60 g Zucker
20 g Mehl
4 EL Butter

Zubereitung

Eier trennen, Eiklar steif schlagen, den Zucker löffelweise dazugeben und so lange schlagen, bis der Schnee glänzend und schnittfest ist. Eidotter verquirlen, vorsichtig unter den Schnee ziehen, Mehl darüber streuen und vorsichtig einziehen.

Butter in einer ovalen, feuerfesten Form schmelzen.

Die Schaummasse in Form von drei grossen Haufen („Nockerln“) darin verteilen und bei 200°C 5–10 Minuten backen.

Die Nockerln müssen aussen goldbraun, innen aber noch weich sein. Mit Zucker bestreuen und sofort servieren.

Gutes Gelingen!