



Salzburger Nockerln

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 7m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 17m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '17', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '7m', 'servings' : '4', 'yield' : ' ' });
```

Der Klassiker, lecker und „zart wie ein Kuss“

Zutaten

- 7 Eiweiß
- 2 Eigelbe
- 50 g Zucker
- 20 g gesiebttes Mehl
- 1 Tütchen Vanillezucker
- Abrieb einer ungespritzten Zitrone
- 1 Prise Salz
- Etwas Milch
- 10 g Butter
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitungsart

Schritt1

Das Eiweiß mit einer Prise Salz recht steif schlagen, nach und nach den Zucker dazu geben.

Schritt2

Die Eigelbe und demn Zitronenabrieb unterheben; anschließend vorsichtig das gesiebte Mehl.

Schritt3

Eine ausreichend große, feuerfeste Form mit flüssiger Butter austreichen und mit einem Teigschaber ("Schlesinger")

Schritt4

3 - 4 große Nockerln hinein setzen, den Boden nur knapp mit etwas Vanillemilch bedecken.

Schritt5

Bei 220 ° C Oberhitze, für 7 - 8 min. in den gut vorgeheizten Backofen schieben, goldgelb backen.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Mit Staubzucker bestreuen, sofort servieren, um ein Zusammenfallen zu vermeiden.

Schritt8

Dazu reiche ich gerne Karamell -, Schokoladen -, oder Vanillesauce, oder auch eine leckere Beerensauce.

Rezeptart: Souflée-Aufläufe **Tags:** einfach, lecker, leicht, national, preiswert, regional

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/salzbürger-nockerln/>