

Salzburger Nockerl

nach steirischer Art

Zutaten

Portionen: 5 Stück Eier, 3 EL Kristallzucker, 1 EL Vanillezucker, 1 EL Mehl

Zubereitung

Für die Salzburger Nockerl die Eier trennen. 3 Eidotter separat in eine kleine Schüssel geben. 2 Eidotter werden nicht mehr gebraucht. Eiklar schaumig rühren. Kristallzucker und Vanillezucker dazugeben und sehr steif schlagen. 3 Eidotter und Mehl nur kurz dazu mischen, da sonst der Eischnee wieder zusammenfällt. Masse glatt streichen, Nockerl mit Teigkarte formen und in mit Öl bestrichene und mit Zucker bestreute Form legen und bei 180° im vorgeheizten Backrohr ca. 20 Min. goldbraun backen. Danach die Salzburger Nockerl mit Staubzucker bestreuen und schnell (noch heiß) servieren.

