

Salzburger Nockerl



Rezept für 2 Portionen

Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Weizenmehl (griffig)	20 g
Feinkristallzucker	60 g
Rohe Hühnereier - mittel	6 Stk.
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Vollmilch	6 Esslöffel
Butter	50 g

Zubereitung:

Rohr auf 200 Grad vorheizen.

Eier trennen - es werden 4 Eiweiss und 3 Eigelb benötigt.

4 Eiweiss und Zucker steif schlagen.

3 Eigelb mit Vanillezucker verrühren und vorsichtig unter die Masse ziehen. Mehl sieben und unterheben.

In einer feuerfesten Form Butter schmelzen, schwenken und Milch zugeben.

Mit einer Teigkarte oder mit einem großen Löffel drei pyramidenförmige Nocken aus dem Teig formen und diese vorsichtig in die Form drapieren.

Die Nockerl ca. 8 - 10 Minuten hellbraun backen (vom jeweiligen Backofen abhängig). Sie sollen außen hellbraun und innen leicht cremig sein.

Mit Puderzucker bestreuen, mit Fruchtsauce oder Kompott garniert, sofort auftragen und servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1832-Salzburger-Nockerl.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at