

Salzburger Nockerl

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 25 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Staubzucker / Puderzucker	2 EL (Esslöffel)
Rohe Hühnereier - mittel	6 Stk.
Vollmilch	1 Viertel
Butter	50 g
Feinkristallzucker	140 g
Weizenmehl (glatt)	6 EL (Esslöffel)

Zubereitung:

Eier trennen,

Milch, Butter, Vanillezck in einer ofenfesten und flachen Form aufkochen.

Eiweiß zu Schnee schlagen. Während des Schlagens die Hälfte des Kristallzuckers zugeben.

2 Eidotter, den Rest des Zuckers und das Mehl unter den Schnee heben.

Nun von der Eimasse große Nockerl ausstechen und in die Form mit der kochenden Milch setzen,

Puderzucker darüberstreuen,

Für 8-10 Minuten in den auf 225 Grad vorgeheizten Backofen schieben und die Nockerln goldgelb backen.

Vorsicht: die Nockerl fallen nach dem Backen sehr schnell zusammen - Handle with care!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-610-Salzbürger-Nockerl.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at