

Salzburger Nockerln

Für zwei Personen

4 Eier	50 g Kristallzucker	10 g Stärkemehl
1 Vanilleschote	1 Zitrone	1 EL Butter
Puderzucker		

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

4 Eier trennen. 3 Eigelbe davon beiseite stellen. Das gesamte Eiweiß nun weiterverwenden. Eiweiß unter ständiger Zugabe von Kristallzucker zu festem Schnee schlagen. Zitronenabrieb dazugeben.

Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Vanillemark und die 3 Eigelben in die Eiweißmasse rühren. Stärkemehl vorsichtig unter die Masse sieben und vermengen. Flache Auflaufform mit Butter bestreichen. Nocken daraufsetzen und im vorgeheizten Ofen ca. 15 bis 20 Minuten bei Ober- und Unterhitze goldgelb backen.

Salzburger Nockerln in der Auflaufform anrichten, mit Puderzucker bestreuen und servieren.

Brigitte Quehenberger-Spreitz am 08. September 2016