

# Salzburger Nockerln

## Zutaten :

5 Eiweiß  
3 Eigelb  
50 g Zucker  
1 Prise Salz  
1 Vanilleschote  
20 g Speisestärke  
50 g Puderzucker  
30 g Butter  
2 EL Milch  
2 EL Sahne  
Puderzucker zum Bestäuben



## Zubereitung :

Den Backofen auf 200° C vorheizen.

Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen und zusammen mit Butter, Milch und Sahne erwärmen. Danach in eine feuerfeste Auflaufform gießen.

Die Eiweiße mit einer Prise Salz schlagen und den Zucker dabei langsam einrieseln lassen. Weiterschlagen, bis ein cremiger Eischnee entstanden ist.

Die Eigelbe mit dem Puderzucker und etwas von dem Eischnee sehr cremig rühren und vorsichtig mit einem Teigschaber unter den Eischnee heben.

Die Speisestärke durch ein Sieb gleichmäßig auf der Masse verteilen und ebenfalls vorsichtig unterheben.

Aus der Nockerlmasse mit einem großen Löffel 3 Nockerln abstechen und diese in die Form mit der lauwarmen Milchemischung setzen.

Im Ofen auf unterster Schiene 10 – 12 Minuten goldbraun backen.

Mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren.

## Hinweis :

Eischnee braucht am Anfang eine Prise Salz zum Anschlagen. Sie bewirkt, dass die Masse schneller schaumig wird. Dies ist ganz wichtig, denn wenn das Eiweiß zu warm wird, lässt es sich nicht mehr ordentlich aufschlagen. Die Schüssel muss fettfrei sein, die Gerätschaften kalt, ein Spritzer Eigelb oder Schalen im Eiweiß bringen Probleme. Das Eiweiß darf nicht zu steif werden, sonst bekommt der zarte Teig Sprünge beim Backen.

Rezept von [www.kochbaeren.de](http://www.kochbaeren.de) zur Verfügung gestellt von unserem Mitglied Dieter