

ZUTATEN:

- 6 - 7 Eiklar
- 3 Eidotter
- 2 gehäufte EL Mehl
- 3 EL Kristallzucker
- etwas Vanillezucker
- 1 Schuss Rum

# Salzburger Nockerl

ZUBEREITUNG:

Eiklar weiß schlagen, Zucker langsam einrieseln lassen und gut aufschlagen.

Eidotter mit Vanillezucker und Rum verrühren und mit dem Mehl vorsichtig in die Schneemasse unterheben.

Die Masse in eine befettete Auflaufform nockerlförmig hineingeben und im vorgeheizten Backofen ca. 12 Minuten bei 180° Umluft backen.

Mit Staubzucker bestreuen und sofort servieren.



DAUER:  
ca. 30 Minuten



PORTIONEN:  
2 - 4 Personen



SCHWIERIGKEIT:  
schwierig



Gutes Gelingen und guten Appetit  
wünscht das Neubergerhof-Küchenteam