

## **Ein Rezept aus der Neubergerhof-Küche:**

### **SALZBURGER NOCKERL**

**Zutaten**(für 2 – 4 Personen):

6-7 Eiklar

3 Eidotter

2 gehäufte Essl. Mehl

3 Essl. Kristallzucker

etwas Vanillezucker

Rum

### **Zubereitung:**

Eiklar weiß schlagen, Zucker langsam einrieseln lassen und gut aufschlagen. Dotter 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 Rohr ca. 12min bei 180°C backen. Mit Staubzucker bestreuen und sofort servieren.

**Guten Appetit und gutes Gelingen  
wünscht das Neubergerhof- Küchenteam!**