

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Salzburger Nockerl

Köchin: Michaela Kirchgasser

Zutaten

(4 Personen)

- 5 Eiweiße
- 3 EL Zucker
- 3 Eidotter
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 EL Mehl
- Preiselbeermarmelade
- Butter für die Form
- Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung

1. Für die Salzburger Nockerl zuerst das Eiweiß mit dem Zucker und dem Vanillezucker richtig steif schlagen. Dann die Form ausfetten und in der Mitte mit Preiselbeermarmelade bestreichen.

2. Nun die Eidotter mit dem Mehl verrühren und mit dem Schneebesen ganz vorsichtig unter den Schnee heben. Die Masse glattstreichen und mit einer breiten Teigkarte 3 große Nockerl in die Form füllen.

Quelle: ORF extra

3. Die Salzburger Nockerl für etwa 16 Minuten bei 175° C Heißluft im Rohr goldbraun backen. Anschließend aus dem Rohr nehmen, mit Staubzucker bestreuen und sofort servieren.