



Benötigte Zutaten

5 EL	Premium Alpenmilch
25 g	Premium Teebutter
5	Eiweiß (Größe L)
30 g	Kristallzucker
3	Dotter (Größe L)
etwas	Zitronenzesten
20 g	Mehl (glatt)

Klassische Salzburger Nockerln

Die Salzburger Nockerln sollen im 17. Jahrhundert erfunden worden sein und die drei verschneiten Hausberge von Salzburg (Mönchsberg, Kapuzinerberg und Gaisberg) darstellen. Die Salzburger Nockerl sind verführerisch süß und herrlich flaumig.

Anleitung

1. Das Backrohr auf 220° C Heißluft vorheizen.
2. Die Milch gemeinsam mit der Butter in die Auflaufform geben.
3. Die Form für rund zwei Minuten in das Backrohr schieben, damit die Butter schmilzt und die Milch sich erhitzt. Danach die Form wieder aus dem Backrohr nehmen.
4. Das Eiweiß cremig steif schlagen und den Zucker dazugeben.
5. Das Eidotter, ein wenig Zitronenabrieb und danach das Mehl vorsichtig mit einem Schneebesen zugeben.
6. Mithilfe einer Teigkarte die Nockerln pyramidenförmig in die noch heiße Form auf die Milch-Butter-Mischung geben.
7. Bei 220° C neun Minuten lang backen.
8. Die Nockerln mit Staubzucker bestreuen und sofort servieren.

Tipp: Zu den Nockerln passt wunderbar eine Vanillesauce.



SalzburgMilch



Ein Rezept von
cookingcatrin.at