

## Salzburger Nockerln (Spezialität aus Österreich)



Zubereitungszeit:	<b>20 Minuten</b>
Backzeit:	<b>20 Minuten</b>
Angaben in [ ]:	<b>Umgangssprachlich in Österreich</b>
Nährwert:	<b>Pro Portion etwa 310 kcal / 1.299 kJ.</b>

### Zutaten:

5 Eiweiß [*Eiklar*]  
 40 g [4 dag] Zucker [*Kristallzucker*]  
 1 ungespritzte Zitrone  
 5 Eigelb [*Dotter*]  
 20 g [2 dag] Mehl  
 Vanillezucker, 1 Prise Salz

### Zum Backen:

30 g [3 dag] Butter  
 10 g [1 dag] Zucker [*Kristallzucker*] für die Form

### Außerdem:

60 ml Milch  
 Vanillezucker

### Zubereitung:

Das Wichtigste bei den Salzburger Nockerln ist, dass der Eischnee besonders steif geschlagen wird. Dazu nur absolut saubere Gefäße verwenden, eine Prise Salz ins Eiweiß [*Eiklar*] begeben und rasch auf hoher Stufe mit dem Handrührgerät schlagen: Ein Messerschnitt muss im steifen Eischnee offen bleiben. Den Backofen [*das Rohr*] auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Zucker in den Eischnee einrühren, fein geriebene Zitronenschale und Vanillezucker dazugeben, das schaumig geschlagene Eigelb [*Dotter*] vorsichtig und sehr locker gleichzeitig mit dem Mehl darunterheben. Eine passende Auflaufform ausbuttern und mit Zucker bestreuen. Aus der Nockerlnmasse 3 große Haufen formen, in die Form füllen und 5 Minuten im heißen Backofen [*Backrohr*] backen. Inzwischen die Milch erwärmen und den Vanillezucker einrühren, seitlich an die Nockerln angießen und weitere 3 Minuten backen: Die Nockerln sollen innen noch cremig sein. Sofort servieren!



**Zu Salzburger Nockerln passen Erdbeersauce oder -püree, mit Zucker in Schlagsahne [*Schlagobers*] gerührt, oder Schokoladensauce.**