

## Salzburger Nockerln

Ein zartes, süß - verführerisches Dessert sind die klassischen Salzburger Nockerln. Eine Art Souffle, das aus dem Ofen sofort aufgetragen werden muss.



**Zubereitung:** 25 Minuten.

### Für 4 Personen brauchen Sie:

4 Eier,  
2 gehäufte EL Zucker,  
1 Päckchen Vanillinzucker,  
1 Prise Salz,  
1 TL abgeriebene Zitronenschale  
2 EL Mehl,  
Butter zum Einfetten,  
Puderzucker zum Bestäuben

### So wird´s gemacht:

1. Eier trennen. Eiweiß mit Zucker, Vanillinzucker und Salz zu sehr steifem Schnee schlagen.
2. Eigelb gut mit der Zitronenschale verquirlen. Mit etwas Eiweiß verrühren. Aufs Eiweiß verteilen. Mehl draufsieben. Locker unterheben.
3. Ovale feuerfeste Form mit reichlich Butter einfetten. Nockerlmasse so einfüllen, dass drei Hügel entstehen. Im Vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene 10 Minuten backen.  
Elektroherd: 175 - 200 Grad.  
Gasherd: Stufe 2 - 3.  
Mit Puderzucker leicht bestäuben und sofort servieren.
4. Die Salzburger Nockerln müssen zwar innen gelb, dürfen aber etwas feucht sein.

*Guten Appetit wünscht Ihnen Familie Berger ([www.grasslreith.at](http://www.grasslreith.at))*