

Salzburger Nockerl

6 Eier (3 Dotter und 6 Eiklar)
1 EL Butter
120 ml Milch
3 EL Zucker
2 EL Mehl
1 Zitrone (unbehandelt)
Etwas Staubzucker zum Bestreuen
Etwas Butter zum Einfetten
Wildpreiselbeeren (Marmelade)



Die Milch und die Butter auf kleiner Flamme langsam erwärmen (nicht zum Kochen bringen).

Eier trennen und 3 Eigelb mit dem Mehl und abgeriebener Zitronenschale gut verrühren. 6 Eiklar für den Schnee aufheben.

Eiklar und eine Prise Salz mit dem Mixer oder der Küchenmaschine zu einem festen Eischnee schlagen. Währenddessen langsam den Zucker einrieseln lassen.

Die Eidotter-Masse zügig aber sehr vorsichtig mit dem Schneebesen unter den Eischnee heben. Der Schnee darf dabei nicht zusammenfallen.

Eine feuerfeste Form mit Butter ausstreichen und mit der warmen Milch-Butter Mischung den Boden bedecken. In die Mitte etwas Wildpreiselbeermarmelade geben.

Die Ei-Masse in die Form füllen und mit einer Teigkarte drei gleich große Türme (Nockerl) formen. Die Salzburger Nockerl im vorgeheizten Backrohr bei 200 Grad ca. 10 Minuten backen. Dabei die Nockerl beobachten und das Backrohr nicht öffnen. Wenn die Spitzen leicht gebräunt sind, sind die fertig.

Die Salzburger Nockerl werden mit Staubzucker bestreut und sollten sofort serviert werden. Dazu kann man noch separat Wildpreiselbeeren servieren.