Salzburger Nockerl

Original-Rezept aus dem Weissen Rössl

Zutaten für 4 Personen:

9 Eiweiß

150 g Zucker

1 EL Vanillezucker

3 Eigelb

2 gehäufte EL Mehl

2 EL Preiselbeermarmelade

Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Eiweiß aufschlagen und Zucker und Vanillezucker langsam hinzufügen.

Eigelb und Mehl locker unterheben.

Preiselbeermarmelade in eine gefettete Auflaufform geben und die Eimasse in gleichgroßen Nocken darauf setzen.

Bei 230°C im Backofen ca. 8-10 min backen.

Die Nockerl sollten innen noch cremig sein, also bitte nicht ganz durch-backen! Mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren!

© Weisses Rössl

Salzburger Nockerl

Original recipe from the "Weisses Rössl"

Ingredients for 4 persons:

9 egg whites

150 g sugar

1 tbsp vanilla sugar

3 egg yolks

2 heaped tbsp flour

2 tbsp cranberry marmelade

powdered sugar for dusting

Preparation:

Beat the egg whites until stiff and add sugar and vanilla sugar slowly.

Fold in gently egg yolks and flour.

Grease the baking dish and coat it with the cranberry jam. Make pyramid-shaped nockerl, placing them next to each other in the baking tray. .

Bake it for 8-10 minutes in a pre-heated oven at 230°C.

The nockerl should be a bit creamy, so don't bake too long!

Dust with powdered sugar and serve quickly!

© Weisses Rössl