



Salzburger Nockerl

Zutaten:

10 Eiweiß

1 Prise Salz

150 g Zucker

1 EL Vanillezucker

30 g Mehl

Ein wenig Rum

3 Dotter

Preiselbeermarmelade & Butter für die Form

Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung

Feuerfeste Form mit Butter ausstreichen und Preiselbeermarmelade in der Form kurz erhitzen. 10 Eiweiß mit 150 g Zucker (nach und nach begeben) steif schlagen, zum Schluß 1 EL Vanillezucker mit unterrühren. Das Mehl, die Eidotter und ein wenig Rum vorsichtig unterheben. Mit einer Teigkarte drei Nockerl formen und in die vorgewärmte Form setzen. Ca. 11 Minuten bei 190 °C im Backrohr backen. Mit Staubzucker bestreuen und servieren!

Gutes Gelingen!

Familie Hettegger und das Kristallteam

Hotel Kristall ****

Unterberg 158 – A-5611 Großarl

Tel.: +43 6414 8767

E-Mail: info@kristall.eu

www.kristall.eu

facebook.com/grossarl