



Dauer: Schnell
Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Vegetarisch
Saison: Ganzjährig
Für: 4 Personen
Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zutaten

3	Eier
40 G	Staubzucker
10 G	Mehl
20 G	Butter
	Marmelade nach Belieben
	Vanillesauce

Zubereitung

- 1. Die Eier trennen und Eiklar zu festem Schnee schlagen. Den Staubzucker einschlagen ganz fester Schnee soll entstehen.
- 2. Butter in einer Form zerlassen und Rohr auf 200°C Ober-Unterhitze vorheizen.
- 3. Dotter vorsichtig unter den Schnee heben. Anschließend das Mehl einsieben und vorsichtig unterheben.
- **4.** 3 Nocken aus der Masse stechen und in die gebutterte Form setzen.
- 5. Ca. 10 Minuten goldbraun backen und dann sofort servieren!

Die Nockerl müssen sofort serviert werden, da sie sonst zusammenfallen.

6. Mit Staubzucker, Marmelade od. Vanillesauce servieren.

Die typischen 3 Nockerl stehen für die 3 Hausberge (Mönchsberg, Rainberg und Kapuzinerberg) der Stadt Salzburg.