Nah&Frisch



Kuner, Thea Kochbuch Nr. 12 Professional

Salzburger Nockerl

Dessert Süße Gerichte

Zubereitung

Das Eiklar zu sehr steifem Schnee schlagen, Prise Salz beigeben, 1 Eßlöffel Zucker einschlagen, 1 Eßlöffel Zucker unterheben, Vanillinzucker, Dotter und Mehl nach und nach unterziehen. Milch und Margarine in einer flachen Auflaufform erhitzen, aus der Masse drei große Nocken auf die Milch setzen und bei 220 Grad 8 bis 10 Minuten hellgelb backen, bezuckern und sofort servieren.

Zutaten

- 6 Stk. Eiklar
- Prise Salz
- 2 EL Staubzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 2 TL griffiges Mehl
- 6 Stk. Eigelb
- 2 dag Margarine