



Salzburger Nockerl

Zubereitung

Eine feuerfeste Form gut ausbuttern und mit Zucker bestreuen. Rum und Preiselbeeren vermischen und auf dem Boden der Form verteilen.

Den Backofen auf 210 °C vorheizen.

Die Eiweiße zu einem halbfesten Schnee schlagen und den Zucker langsam dazugeben und weiter schlagen. Anschließend kommen die Eidotter und Vanillezucker dazu und werden mit dem Schnee glattgerührt. Nun das Mehl vorsichtig unterheben.

Jetzt werden 3 große Nockerl in die feuerfeste Form gesetzt. Diese im Backofen für ca. 5 - 8 min. goldgelb backen. In der Mitte dürfen die Nockerl gerne noch etwas cremig sein. Vorsichtig aus dem Ofen nehmen, mit Staubzucker bestreuen und sofort servieren.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Anna Salmhofer.

Zutaten

- 10 Eiweiß
- 120 Gramm Zucker
- 6 Dotter
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 40 Gramm Mehl
- 1 EL Preiselbeere Konfitüre
- 1 Teelöffel Rum