

Salzburger Nockerl nach Oma

Hier ist das Originalrezept von Sibylles Oma:



Und nun die „Übersetzung“ für heutige Backöfen:

Zutaten (für 3 bis 4 Portionen)

- 5 Eiweiß
- 80 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 3 Eigelb
- 40 g Mehl (glatt/Typ 405)
- ca. 125 ml Milch (entspricht 1/8 Liter)
- Butter für die Form (etwa 1 EL)
- Puderzucker oder Vanillezucker zum Bestreuen

Zubereitung:

1. Backofen vorheizen

- 180 °C bei Ober-/Unterhitze oder
- 160 °C bei Umluft

2. Eine Auflaufform mit Butter ausstreichen

Achtung: Ihr müsst die Auflaufform später auf eurem Herd erwärmen, nehmt also eine Form, die sich dafür eignet.

3. Eischnee schlagen

- Eiweiß steif schlagen
- Zucker langsam einrieseln lassen, bis der Schnee glänzt.

4. Eigelb unterheben

- Eigelb kurz unter den Eischnee ziehen (nicht zu stark rühren).

5. Mehl vorsichtig unterheben ...

... bis eine lockere, luftige Masse entsteht.

6. Milch und Vanillezucker in die Auflaufform geben ...

... dann auf den Herd.

- Masse in die Form geben.
- Mit Löffel oder Teigkarte 3 Nockerl formen (typisch für Salzburger Nockerl).

Dann die Milch und die Nockerl kurz aufkochen

7. Backen

Im vorgeheizten Ofen ca. 10–12 Minuten backen. Nicht den Ofen öffnen!!!

Die Nockerl sollen goldgelb und innen noch fluffig sein.

8. Servieren

Mit Puderzucker oder Vanillezucker bestreuen und gleich servieren, denn sie fallen schnell zusammen – das ist normal.

Lasst es euch schmecken!