

# 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!