

SALZBURGER NOCKERL

- 9 Eiweiß mit 2 Eßlöffel Kristallzucker zu Schnee schlagen
- 3 Eigelb mit 2 Kaffeelöffel Mehl und 1 Kaffeelöffel Vanillezucker verrühren
- Eimasse locker in den Eischnee einmengen
- Die Nockerl-Auflaufform mit einem nußgroßen Stück Butter und 3 Eßlöffel Milch leicht anwärmen
- Aus der Masse 3 große Nocken formen und in die Auflaufform geben
- **Die Masse wird im vorgeheiztem Backrohr 20 Minuten bei 160° gebacken**

Wir wünschen gutes Gelingen und guten Appetit!