

Salzburger Nockerln

ca. 3 Portionen



etwas Übung erforderlich



bis zu 30 Min.



Zutaten:

Zum Vorbereiten:

ca. 60 ml flüssiges Schlagobers
20 g Butter

Spezial-Biskuitmasse:

5 Eiklar (Größe M)
50 g Zucker
3 Dotter (Größe M)
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
50 g glattes Mehl

Zum Bestreuen:

Staubzucker

1 Zum Vorbereiten:

Schlagobers mit Butter in eine Auflaufform (24 cm) geben. Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben bei 180 Grad.

2 Spezial-Biskuitmasse:

Eiklar mit Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig steif schlagen. Dotter mit Vanillin Zucker glatt rühren, zur Eischneemasse geben und mit dem Kochlöffel unterheben. Das Mehl darübersieben und unterheben.

3 Aus der Masse drei Nocken formen und in die heiße Auflaufform geben. Die Nockerln sofort mit Staubzucker bestreuen.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 220 °C

Heißluft 200 °C

Backzeit: ca. 18 Minuten

4 Die Nocken mit Staubzucker bestreuen und sofort servieren.



Dr. Oetker Österreich

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Salzburger Nockerln sind nicht lagerfähig; immer frisch aus dem Backrohr servieren.



© Dr. Oetker GmbH · Postfach 19 · 9500 Villach, Austria · www.oetker.at
E-Mail: service@oetker.at · Tel. (innerhalb Österreichs) 04242/55 4 54-33