



Landhotel Forsthof

Salzburger Nockerl

Zutaten für 4 Personen

- 6 Stk. Dotter
- 10 Stk. Eiklar
- 6 EL Mehl
- 60g Preiselbeeren
- 1 Prise Salz
- 6 EL Zucker

Zubereitung:

Eiklar mit einer Prise Salz steif schlagen, Zucker nach und nach hinzugeben und zu cremigem Eischnee schlagen - die Dotter und das gesiebte Mehl vorsichtig unterheben.

Die Masse in einer gebutterten und mit Preiselbeeren belegten Auflaufform zu 3 großen Nocken formen, bei 200 Grad im vorgeheizten Backrohr ca. 12 Minuten backen. Das Backrohr dabei nicht öffnen.



Symposium Landhotel Forsthof
Neustraße 29, 4522 Sierning
reservierung@forsthof.at
<http://www.forsthof.at>