



## Salzburger Nockerl

Zutaten für 3 Portionen/für eine ovale mittelgroße (ca. 25 cm) feuerfeste Form

6 Stk.	Eiklar (M)
40 g	Zucker
	Salz
4 Stk.	Eigelb
2 El	Mehl
1 El	Stärke
	Zitronenzeste (feiner Abrieb)
	Butter für die Form
ca. 80 g	Preiselbeerkonfitüre
	Puderzucker

**Salzburger Nockerl** sind eine typische Salzburger Süßspeisen-Spezialität. Sie werden warm als Nachspeise serviert. Ihren Ursprung haben die Salzburger Nockerl im 17. Jahrhundert, der ersten Blütezeit Salzburgs. Der Legende nach sollen sie eine Erfindung von Salome Alt sein, der langjährigen Mätresse des Fürst Erzbischofs Wolf Dietrich von Raitenau. Sie sollen die drei Salzburger Hausberge versinnbildlichen: Den angrenzenden Mönchsberg, den Kapuzinerberg und den Gaisberg.

### Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
2. Die Form ausbuttern und die Preiselbeeren darin verteilen.
3. Das Eiklar anschlagen, Prise Salz und den Zucker einrieseln lassen und bei mittlerer Stufe cremig-steif und glänzend aufschlagen.
4. Eigelb mit der feinen Zitronenzeste verrühren.
5. Eigelbmasse unter den Eischnee melieren.  
Vorsichtig einrühren, damit das Volumen erhalten bleibt.
6. Mehl und Stärke vermischen, über die Eimasse sieben und ebenfalls vorsichtig einarbeiten.
7. Die Masse mit einer Teigkarte zu drei großen Nockerl formen und in die vorbereitete Auflaufform setzen.
7. Im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten golden backen.
8. Die fertigen Nockerl mit Puderzucker bestäuben und mit Himbeer- oder Vanillesauce ofenfrisch servieren.