



## **Salzburger Nockerln** (2 Portionen)

5 Eiklar  
3 Eidotter  
30 g Kristallzucker  
20 g Mehl  
Sahne, Butter und Himbeeren für die Form

Eiklar zu steifem Schnee schlagen, nach und nach Zucker gut einschlagen, dann Dotter und Mehl kurz einrühren. Dabei so wenig rühren, dass die Dotterstreifen in der Masse noch sichtbar bleiben.

Drei große, pyramidenförmige Nockerln formen, in eine ovale, feuerfeste Form die vorher mit etwas Sahne und Butter, sowie ein paar Himbeeren ausgelegt wurde.

Bei ca. 170° C 14 min. ausbacken mit Staubzucker bestreuen und rasch servieren.