

Salzburger Nockerl

Backofen auf 220°C Heissluft vorheizen!

7 Eiweiss

100 g Zucker

Eiweiss unter ständiger Beigabe von Zucker
zu festem Schnee schlagen

1 EL Vanillezucker

2 Eigelb

dazugeben, mischen

20 g Mehl

vorsichtig unter die Masse heben

Formen/Backen

Flache feuerfeste Form mit flüssiger Butter bestreichen. Nocken mit einer Teigkarte
pyramidenförmig daraufsetzen.

Ca. 9 Min backen.

