



# Hotel Restaurant RÖSSL

## Salzburger Nockerl

von Küchenchef Christoph Schmid

### Zutaten:

7 Eiklar und  
4 Eidotter vom „Brunlitzer- Freilande!“  
100 g Zucker  
20 g Mehl  
1 El Vanillezucker  
Butter  
Staubzucker

### Zubereitung:

Eiklar unter ständiger beigebe von Zucker zu festen Schnee schlagen.  
Vanillezucker und Eidotter einrühren.

Mehl vorsichtig unter die Masse heben, feuerfeste Form mit Butter bestreichen.

Nocken mit der Teigkarte Pyramiden förmig daraufsetzen.

Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad 10 min. backen.

Mit Staubzucker bestreuen, sofort servieren...

Dazu passt supi dupi alles Mögliche wie Vanilleeis Preiselbeerkompott, Erdbeer- Ragout. ...

**Guten Appetit wünscht Familie Sölkner & Team!**

