

Rezept

Salzburger Nockerln mit Preiselbeermarmelade

Ein Rezept von Salzburger Nockerln mit Preiselbeermarmelade, am 30.04.2025

Zutaten

1 EL Butter für die Form	4 EL Preiselbeermarmelade
1 EL Rum	6 Eiweiße (von Größe M)
1 Prise Salz	2 Päckchen Vanillezucker
2 EL Zucker	4 Eigelbe (von Größe M)
3 EL Mehl	2 EL Puderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Alle Zutaten und Geräte bereitstellen. Eine mittelgroße Auflaufform einfetten. Die Preiselbeermarmelade mit Rum verrühren und in die Form streichen.
2. Die Eiweiße mit Salz in einer sauberen Schüssel steif schlagen, nach und nach Vanillezucker und Zucker einrieseln lassen. Die Eigelbe locker unterheben. Das Mehl fein sieben und vorsichtig unterheben.
3. Mit einem großen Löffel Nocken aus der Masse heben und nebeneinander in die Form setzen. Im vorgeheizten Backofen (Mitte, Umluft 180°) 15-20 Min. goldgelb backen. Mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren, damit das Soufflé nicht zusammenfällt.