

Rezept

# Salzburger Nockerln mit Preiselbeermarmelade

Ein Rezept von Salzburger Nockerln mit Preiselbeermarmelade, am 30.04.2025

## Zutaten

<b>1 EL</b> Butter für die Form	<b>4 EL</b> Preiselbeermarmelade
<b>1 EL</b> Rum	<b>6</b> Eiweiße (von Größe M)
<b>1 Prise</b> Salz	<b>2 Päckchen</b> Vanillezucker
<b>2 EL</b> Zucker	<b>4</b> Eigelbe (von Größe M)
<b>3 EL</b> Mehl	<b>2 EL</b> 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.