

# Oostenrijk

## Salzburger Nockerln

5 eiwitten  
3 eierdooiers  
30 gr. fijne suiker  
1 zakje vanillesuiker  
1 tl. citroensap  
1 tl. (bergje) fijn gesneden citroenschilletjes  
25 gr. bloem  
30 gr. zachte boter  
10 gr. suiker  
4 el. hete melk  
poedersuiker

Verwarm de oven voor op 200°C.

Sla de eiwitten stijf terwijl je er beetje bij beetje de suiker, de vanillesuiker en het citroensap door mengt. Blijf kloppen tot het stijf is, en met stijf bedoel ik echt stijf.

In een andere schaal meng je de bloem, de eierdooiers en de citroenschilletjes. Klop het een beetje op tot je een zachte brij hebt. Meng het voorzichtig en losjes onder het stijf geklopte eiwit.

Vet een vuurvaste schaal in met boter. Bedek de bodem dun met suiker. Giet er de hete melk overheen. Leg nu met een spatel de schuimmassa in drie piramide-vormige bergen op de bodem.

Bak het in de hete oven in ongeveer een kwartier goudbruin. Bestrooi het met poedersuiker en serveer het ogenblikkelijk. Niet wachten, niet treuzelen, niet nog snel even dit of dat en pas op voor tocht, want dan zakt het gebergte onherroepelijk en onmiddellijk in elkaar.