

Mein Lieblingsrezept

Weihnachtsgebäck - Zimtbällchen

Zutaten:

- 3 Eiweiß
- 250g Puderzucker
- 1 Pk. Vanillinzucker
- 1 TL Zimt
- 300 g Haselnüsse (gemahlen)
- 60 g Haselnüsse (ganz)



Zubereitung:

Eiweiß steif schlagen. Puderzucker und Vanillinzucker einrieseln lassen, dabei ständig weiterschlagen. Etwa 4 Esslöffel von der Eischneemasse beiseitestellen. Zimt und gem. Haselnüsse unter den restlichen Eischnee heben.

Masse mit nassen Händen zu walnussgroßen Kugeln formen. Auf mit Backpapier ausgelegte Bleche setzen und mit einem Holzlöffelstiel eine kleine Delle eindrücken.

Die Bällchen mit dem restlichen Eischnee bestreichen und je eine Haselnuss in die Vertiefung setzen.

Im vorgeheizten Backofen bei 125 °C (Umluft 100°C) etwa 25 bis 30 Minuten backen.