



Zimtkugeln (Zimtsterne für Faule)

Frag-Mutti.de

Man nehme für ca. 50 Stück:

3 Eiweiß
250g Puderzucker
1 P. Vanillezucker
1 TL Zimt
300g gemahlene Haselnüsse
ca. 40 ganze Haselnüsse

Eiweiß steif schlagen, Puder- und Vanillezucker unter ständigem Rühren einrieseln lassen. Von dieser Masse ca. 1/2 Tasse abnehmen und zur Seite stellen. Unter den Rest den Zimt und die gemahlene Nüsse rühren.

Aus dieser Masse ca. walnussgroße Kugeln formen (eine etwas klebrige Angelegenheit) und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Oben auf die Kugeln jeweils etwas von der Eischneemischung geben, und eine Haselnuss hineindrücken.

Bei 125°C ca. 25 - 30 min. backen.

Schon gewusst? Frag Mutti gibt es jetzt auch als Buch!

Titel: Frag Mutti

Autoren: Bernhard Finkbeiner & Hans-Jörg Brekle

ISBN: 3-596-16937-2

Preis: 7,95 Euro

Frag-Mutti.de übernimmt weder Haftung noch Garantie für die Richtigkeit dieses Tipps.