

Zimtkugeln

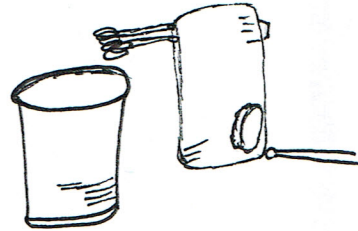
Zutaten: 3 Eiweiß
250g Puderzucker
1P Vanillinzucker
1TL Zimt
300g gemahlene Haselnüsse
50 ganze Haselnüsse

Zubereitung:

Eiweiß steif schlagen. Zucker und Vanillinzucker langsam einrieseln lassen.

Von dieser Masse eine Tasse voll entnehmen.

Unter den Rest Zimt und gemahlene Haselnüsse rühren



Walnussgroße Kugeln formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen

Auf jede Kugel etwas Eischnee geben und mit einer Haselnuss belegen

Bei 125°C ca 30 Minuten backen.

Mürbteig:

500g Mehl, 200g Zucker, Vanillinzucker
250g Butter, 3 Eigelb, 1 Ei