

Nuss-Zimt-Häufchen

Zutaten für den Teig:

3 Eiweiß (zusammen ca. 100 g)
180 g Zucker
2 gestr. Teelöffel Zimt
200 g gemahlene Haselnüsse
ganze Haselnüsse zum Dekorieren

Zubereitung:

- Trennen Sie die Eier (sie benötigen nur das Eiweiß)
- Schlagen Sie das Eiweiß mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe
- Wenn es schaumig ist, lassen Sie nach und nach den Zucker einrieseln und schlagen weiter
- Wenn Sie eine cremige Masse erreicht haben, rühren Sie den Zimt und die gemahlene Haselnüsse unter
- Setzen Sie den Teig mit Hilfe von zwei Teelöffeln zu Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech
- Drücken Sie auf jedes Häufchen eine ganze Nuss
- Backen Sie das Ganze bei 150° Umluft mindestens 20 Minuten
Achten Sie darauf, dass nur der untere Rand leicht braun wird

Tipp:

Am besten bereiten Sie gleich die doppelte Menge vor! Das gibt dann ca. 1 1/2 Bleche Plätzchen, insgesamt gut 60 Stück.

Sie können bei diesem Rezept statt gemahlener Haselnüsse auch gemahlene Mandeln nehmen. Dabei wird die Masse allerdings viel dünnflüssiger. Deshalb füllen Sie die fertige Masse am besten in eine Gebäcksspritze und verwenden eine große Tülle, um die Häufchen direkt auf das Backpapier zu spritzen. Machen Sie nur etwa fingerhutgroße Häufchen. Sie laufen beim Backen noch auseinander!

Viele Spaß!