

# Zimtkugeln

## Zutaten (45 Stück)

3 Eiweiß  
250g Puderzucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 TL Zimt  
300g gemahlene Haselnuskerne  
45 ganze Haselnuskerne zum Verzieren



- 1) Eiweiß mit den Quirlen des Handrührers halbsteif schlagen. Puderzucker und Vanillezucker zugeben und weiterschlagen, bis der Schnee glänzt und fest, aber noch elastisch ist.
- 2) Eine halbe Tasse Eischnee zum Bestreichen der Kugeln abnehmen. Den Rest mit Zimt und Haselnüssen mischen.
- 3) Den Teig mit zwei Teelöffeln in walnussgroße Kugeln auf ein gefettetes Backblech setzen. Kugeln mit Eiweißmasse bestreichen und mit Haselnuskernen belegen.
- 4) Zimtkugeln in den vorgeheizten Backofen schieben und bei 130 Grad Umluft etwa 20 Minuten backen. Ablösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.