



Rezept von **usch**
am 04.12.2014

"ich hatte Eiweiß vom Plätzchenbacken übrig, da bin ich auf die Zimtbällchen gestoßen und hab sie gleich mal ausprobiert und was soll ich sagen.....sie schmecken einfach himmlisch ;-)"

Wie hat's geschmeckt?

Bewerten Sie das Rezept anschließend auf <http://www.rezeptwiese.de> und/oder schreiben Sie einen Kommentar!

Zimtbällchen

Menüart: Kaffeetafel
Herkunft: Deutschland
Anlass: Weihnachten, Festlich backen
Zubereitungsart: Backen

Schwierigkeitsgrad: gelingt leicht
Zeitaufwand: bis 20 Min.
Stichworte: Zimt, Eiweiß, Haselnüsse, Mandeln

Zutaten für 50 Portionen

5 Eiweiß
250 gr Puderzucker
1 P. Vanillezucker
1 TL Zimt
200 gr Haselnüsse gemahlen
100 gr Mandeln gemahlen
100 gr Kouvertüre

Zubereitung

Eiweiß steif schlagen, Puderzucker (durchgeseibt) und Vanillezucker vorsichtig einrieseln lassen und dabei ständig weiterschlagen. Etwa 4 Eßlöffel von der 'Eischneemasse beiseitestellen. Zimt und die gemahlene Haselnüsse und Mandeln unter den restlichen Eischnee heben.

Die Masse mit nassen Händen zu walnussgroßen Kugeln formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Mit einem Holzlöffelstiel eine kleine Delle eindrücken.

Die Vertiefungen mit dem restlichen Eischnee füllen.

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

Erkalten lassen und dann mit einem Klecks Kouvertüre verzieren.