



Zimtbällchen

Geschichte	Martina hat diese leckere Rezept aus Bremen mitgebracht
Zutaten	3 Eiweiß 250 g gesiebter Puderzucker 1 Päckchen Vanillezucker 1 TL Zimt 300 g gemahlene Haselnüsse 60 g ganze Haselnüsse
Zubereitung	1) Eiweiß steif schlagen 2) Puderzucker & Vanillezucker einrieseln lassen 3) etwa 4 EL von der Eiweißmasse beiseite stellen 4) Zimt & gemahlene Haselnüsse unten den restlichen Eiweißschnee heben 5) Masse mit nassen Händen zu etwa walnussgroßen Kugeln formen 6) Mit Holzlöffelstiel ein kleine Loch bohren 7) mit der restlichen Eiweißmasse füllen 8) Nuss rauf setzen 9) Backofen bei Ober-/Unterluft auf 125 Grad vorheizen 10) 25 – 30 backen
Foto	