

KOCH BIBLIOTHEK

Schleswig - Holstein

Im Bürgerhaus Vorwerk-Falkenfeld, Elmar-Limberg-Platz 4, 23554 Lübeck, I.OG, Tel. 0171-9073606

Immer am Dienstag ab 10.00 Uhr, oder nach Vereinbarung

www.kochbuchbibliothek-sh.de

Weihnachtszeit

Zimtbällchen

Zutaten: 3 Eiweiß, 250 Gramm Puderzucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Teelöffel Zimt, 300 Gramm gemahlene Haselnüsse, 60 Gramm ganze Haselnüsse

- Eiweiß sehr steif schlagen
- Nach und nach den Puderzucker und Vanillezucker zugeben und weiterschlagen
- 3-4 Esslöffel der Masse beiseite stellen
- Zimt und gemahlene Nüsse unter den restlichen Eischnee heben
- Backblech mit Backpapier belegen
- Masse zu walnussgroßen Kugeln formen und auf das Backpapier setzen
- Mit dem Stiel eines Holzlöffels kleine Dellen hineindrücken
- Etwas von dem übrigen Eischnee einfüllen
- Eine Haselnuss darauf geben
- Im Backofen bei ca. Umluft 100 Grad, sonst 125 Grad (vorgeheizt) 25 – 30 Minuten backen