Nah&Frisch



Miroslav Hargas User

Nussbälchen

Dessert Rezept-Gewinnspiel

Zubereitung
Schwierigkeit: ● ● ● ○ ○ **Zeit: 120 min.**

Eiweiß aufschlagen. Puderzucker und Vanillezucker einrühren. 4 EL in eine Tasse geben und zur Seite stellen. Nun die gemahlenen Haselnüsse und Mandeln zum Eischnee geben. Gut verrühren. Mit den Händen nun kleine Bälle formen. Der Teig ist sehr klebrig, das ist aber gewollt so. Die Bälle auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit einem Löffelstiel eine Mulde in jeden Ball drücken. In diese Mulde jeweils einen Teelöffel des Eischnees geben, den ihr zuvor zur Seite gestellt habt. Die ganzen Haselnüsse auf die Kekse verteilen. Leicht eindrücken. Bei 125°C ca. 20 Minuten backen

Zutaten

Teig:

- 3 Eiweiß
- 250g Puderzucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 TL Zimt
- 200g gemahlene Haselnüsse
- 100g gemahlene Mandeln
- einige Haselnüsse