

Zimtgebäck

Schmeckt wie Zimtsterne – nur besser!
Dank Kakao im Teig

250 g	Puderzucker, gesiebt
3	Eiweiß
	Salz
350 g	Haselnüsse, gemahlen
2 TL	Zimt
2 EL, gestr.	Kakao
	Mehl



Eiweiß dickcremig und glänzend aufschlagen,
dabei Puderzucker und 1 Prise Salz zugeben.
Ca. 4 EL Eischneemasse zum Bestreichen abnehmen und kalt stellen.
Gemahlene Haselnüsse, Zimt und Kakao mischen und zur restlichen Eischneemasse geben.
Mit den Knethaken des Rührgerätes zu einem glatten Teig verkneten.
Ca. 15 Minuten ruhen lassen.

Ofen vorheizen (Ober-/Unterhitze 150 °C).
Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
Teig auf wenig Mehl kurz durchkneten, bis er außen nicht mehr klebt.
Ca. 1/2 cm dick zwischen leicht gemahlter Frischhaltefolie ausrollen.
Kalt gestellte Eischneemasse daraufstreichen.
In Rauten (à ca. 4 x 4 cm) schneiden und auf die Bleche verteilen.
Nacheinander im heißen Ofen ca. 15 - 20 Minuten backen.

Variante: Deko aus Nüssen und Belegkirschen