



## Weihnachtsstimmung... mit Haselnuss-Zimt-Kugeln

### Description

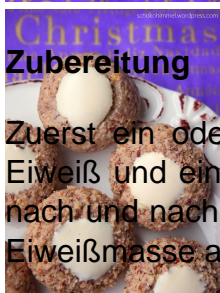
Jetzt ist auch bei mir die Weihnachtsbäckerei gestartet, nachdem ich mit dem [kleinen Kürbiskuchen](#) erst einmal den Herbst so richtig gewürdigt habe ? . Den Anfang machen einfache Zimt-Kugeln, die zusätzlich so nussig schmecken, dass ich sie in Haselnuss-Zimt-Kugeln umgetauft habe. Das Rezept ist aus der [„essen & trinken Für jeden Tag“](#). Die leckeren Bällchen passen perfekt auf jeden Plätzchenteller und lassen mit ihrem tollen Duft so richtig Weihnachtsstimmung aufkommen.

**Zutaten** für ca. 40 Stück (muss ich erwähnen, dass ich meine Kugeln mal wieder recht großzügig bemessen habe und aus der Menge nur 24 Stück gemacht habe? Aus Versehen natürlich ? )

2 Eiweiß // 1 Prise Salz // 150 g Puderzucker // 200 g gemahlene Haselnusskerne // 1 TL Zimtpulver // außerdem: ein Gefrier- oder ein Spritzbeutel



Plätzchenteller ?



Zuerst ein oder zwei Backbleche mit Backpapier auslegen; bei mir hat knapp eins gereicht. Jetzt Eiweiß und eine Prise Salz mit den den Quirlen des Handmixers steif schlagen. Puderzucker sieben, nach und nach unter Rühren in den Eischnee einrieseln lassen. ½ Minuteiterrühren, dann 50 g der Eiweißmasse abgedeckt zur Seite stellen. Die wird nachher zum Befüllen der Kugeln benötigt.

Das gewaschenen Haselnüsse und das Zimtpulver unter die restliche Eiweißmasse heben. Mit feuchten Zimtkugeln (dann klebt's nicht so) zu ca. 2 cm großen Kugeln formen (die sind bei mir dann irgendwie größer geraten...) und aufs Backblech setzen. Den Ofen auf 100° Ober- und Unterhitze oder 80° Umluft vorheizen.

Mit dem Finger kleine Mulden in die Kugeln drücken und die Mulden am besten mit einem Einwegspritzebeutel (oder einem Gefrierbeutel mit einer abgeschnittenen Ecke) mit der übrigen Eiweißmasse füllen. Wer will, kann jetzt noch kleine Zuckerperlen auf die Plätzchen streuen, aber das wollte ich nicht – bei sowas bin ich Puristin ? . Das Blech im heißen Ofen auf der untersten Schiene ca. 45 Minuten backen. Falls Ihr wie ich größere Kugeln gerollt habt, müsst Ihr eventuell ein paar Minuten Backzeit mehr einplanen.

Und dann – nach dem Auskühlen – ab in eine schöne Keksdose mit diesen süßen, nussigen Zimt-Kugeln. Zum immer-mal-wieder-dran-vorbeischleichen-und-eine-Kugel-rausstiebitzen. Und für alle Schokofreunde gibt es im nächsten Beitrag schokoladige, knusprige Spekulatius-Trüffel mit extrem hohem Suchtfaktor. Lasst es Euch gutgehen!

PS: Seit gestern läuft die Tchibo-Blogparade „[Die Schokoholics sind los!](#)“ Ich habe teilgenommen und würde mich riesig freuen, wenn Ihr bis Freitag für meine Kokos-Milchreis-Trüffel abstimmt (dafür auf den Link oder das folgende Bild klicken und für meine Trüffel nach ganz unten scrollen ? ). Dankeschön!



Kokos-Milchreis-Trüffel

### Category

1. Plätzchen
2. Weihnachten

### Tags

1. Haselnuss
2. Nüsse
3. Plätzchen
4. Puderzucker
5. Weihnachten
6. Zimt

### Date Created

3. Dezember 2013

### Author

schokohimmel

default watermark