

## Haselnuss - Bällchen

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 40 Stück

3		Eiweiß
250	Gramm	Puderzucker
1	Pack.	Vanillinzucker
300	Gramm	Gemahlene Haselnüsse
1	Teel.	Gemahlener Zimt
60	Gramm	Haselnusskerne
40		Backpapierförmchen (Ø 3 cm)

### Anleitung:

In einer Schüssel das Eiweiß mit dem Puder- und Vanillinzucker sehr steif schlagen. 4 EL Eischnee abnehmen und beiseite stellen.

Gemahlene Haselnüsse und Zimt vorsichtig unter den Eischnee heben. Die Masse in Papierförmchen füllen und auf das Backblech geben (oder Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen). Ofen auf 125 Grad vorheizen.

In die Mitte jeder Teigkugel eine kleine Mulde drücken. Die Teigkugeln mit dem restlichen Eischnee bestreichen und je einen ganzen Haselnusskern hineinsetzen.

Das Backblech in den vorgeheizten Ofen schieben und die Plätzchen ca. 25 Min. bei 125 Grad mehr trocknen lassen als backen. Die Haselnussbällchen aus dem Backofen nehmen und auf einem Kuchengitter etwas abkühlen lassen.

Die Plätzchen in den Papierförmchen aufbewahren und diese erst beim Verzehr entfernen.

Backen ca. 25 Min. Zubereitung ca. 25 Min. 90 kcal Eiweiß: 2 Gramm Fett: 5 Gramm Kohlenhydrate: 7 Gramm