Veröffentlicht auf *Adventskalender.net* (https://www.adventskalender.net)

Zimtplätzchen

Zutaten:
125 Gramm gemahlene Mandeln
125 Gramm gemahlene Haselnüsse
24 Gramm Zucker
2 Eiweiß
1 Teelöffel Zimt
Zubereitung:
Das Eiweiß steifschlagen, den Zucker einrühren und dabei ständig weiterschlagen. Vier Esslöffel von der Schaummasse beiseite stellen.

Den Rest mit Mandeln, Haselnüssen und Zimt mischen und zu einem festen Teig kneten. In Folie wickeln und eine Stunde kalt stellen.

Den Backofen auf 175 Grad (Gas Stufe 2) vorheizen. Den Teig zwischen Klarsichtfolie etwa drei Millimeter dünn ausrollen.

Kleine Rechtecke ausschneiden (etwa drei auf 1,5 Zentimeter). Diese auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen und mit der Schaummasse bestreichen.

Die Zimtplätzchen im Ofen etwa 10 Minuten backen.

Weitere leckere Rezepte finden Sie auch auf Weihnachtsplaetzchen.de.

Quell-Link: https://www.adventskalender.net/weihnachtliche-rezepte/zimtplaetzchen