




Zimtberge

etwa 45 Stk.    etwas Übung erforderlich bis zu 40 Min.



Zutaten:

Backblech:

Vorbereiten:

200 g Haselnüsse, gemahlen

Masse:

3 Eiweiss

1 TL Zitronensaft

220 g Puderzucker , gesiebt

2 TL Zimt, gemahlen

1 Beutel Dr. Oetker Finesse

Geriebene Zitronenschale

70 g Mandeln, geschält,
gemahlen

1 Vorbereiten:

Backbleche mit Backpapier belegen

Zum Vorbereiten die Haselnüsse in einer Bratpfanne ohne Fett kurz rösten und auf einem Teller erkalten lassen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 120 °C

Heißluft etwa 100 °C

2 Masse:

Für die Masse Eiweiss und Zitronensaft mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe zu schnittfestem Schnee schlagen. Nach und nach den gesiebten Puderzucker darunter schlagen. Zwei gehäufte Esslöffel der Eischneemasse abnehmen und in einen kleinen Gefrierbeutel geben; den Beutel verschliessen und beiseite legen.

Zimt, Finesse Zitronenschale, Mandeln und geröstete Haselnüsse mischen und in zwei Portionen auf mittlerer Stufe kurz unter die Eischneemasse rühren.



Mit zwei Teelöffeln die Masse in genügend grossen Abständen in Häufchen auf die vorbereiteten Backbleche geben.

Die beiseite gelegte Eiweissmasse mit einem Spachtel in eine Ecke des Beutels drücken; dessen Spitze abschneiden. Mit diesem improvisierten Dressiersack auf jeden Zimtberg eine Schneespitze spritzen.

Guetzli in der Ofenmitte ca. 30 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 120 °C

Heißluft etwa 100 °C

Rille: mittlere Rille

Backzeit: etwa 30 Minuten

Nach dem Backen auf ein Gitter legen und erkalten lassen.

