

# Weihnachtsbacken Rezepte

## Zimtplätzchen

Gattung: Backen, Weihnachten

---

2	Eiweiße	1 Teel. Zimtpulver
240 g	Zucker	Zucker
	-davon	-zum Ausrollen
4	Essl. Schaummasse beiseite	Butter oder Margarine
	-stellen	-zum
125 g	gemahlene Mandeln	-Einfetten
125 g	gemahlene Haselnüsse	

---

Eiweiße steif schlagen. Zucker einstreuen, dabei ständig weiter schlagen. Ein Teil der Schaummasse beiseite stellen. Rest mit Mandeln, Haselnüssen und Zimt mischen, zu einem festen Teig kneten. In Folie wickeln, eine Stunde kalt stellen. Backofen auf 175.C (Gas: Stufe 2) vorheizen. Arbeitsfläche mit Zucker bestreuen. Teig darauf drei Millimeter dünn ausrollen. Kleine Rechtecke ausschneiden (ca. 3 x 1,5 cm). Auf gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Bleche legen, mit der Schaummasse bestreichen. Im Ofen etwa 10 Minuten backen.