

Nussberge

Kategorie: Weihnachtsgebäck

Zutaten:

1 Pfund gemahlene Haselnüsse
600 g Puderzucker
4 Päckchen Vanillezucker
1 TL Zimt
8 Eiweiß
eventuell Backoblade

Zubereitung:

Das Eiweiß steif schlagen. Haselnüsse, Puderzucker, Vanillezucker und Zimt vorsichtig unterheben. Mit einem Teelöffel kleine Häufchen auf das Backblech setzen. Wer will, dann sie auch auf die Backoblade setzen.

Bei 150° C (Umluft) ca. 30 Minuten backen.