

## Zimtiger Nusskuchen

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Gebaeck  
Plaetzchen  
Weihnachten  
Nuss

3 Eiweiß  
250 g Puderzucker; gesiebt  
1 pk Vanillinzucker  
3 dr Backöl Bittermandel  
1 ts Zimt  
300 g Haselnusskerne, gemahlen  
Puderzucker

Eiweiß steif schlagen, Puderzucker nach und nach unterschlagen. Zwei gehäufte EL Eischnee abnehmen, Vanillinzucker, Backöl Bittermandel, Zimt und die Hälfte der Haselnüsse unter den übrigen Eischnee rühren. Von dem Rest der Haselnüsse so viel unterkneten, dass der Teig kaum noch klebt. Den Teig auf mit Puderzucker bestäubter Arbeitsfläche etwa 1/2 cm dick ausrollen, Sterne ausstechen, auf mit Backpapier belegtes Backblech legen. Sterne mit restlichem Eischnee bestreichen.

: Strom: 130 bis 150 (vorgeheizt)  
: Gas: Stufe 1 bis 2 (nicht vorgeheizt)  
: Backzeit: 20 bis 30 Minuten

Gebäck muss sich beim Herausnehmen auf der Unterseite noch etwas weich anfühlen.

Quelle: Dr. Oetker Rezeptsammlung Nr. 30 "Von Großmamas Weihnachtsfest"

erfasst: Sabine Becker, 5. September 1997