Zimtbällchen

Zutaten:

- 3 Eiweiß
- 250g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 300g Haselnüsse

1. Eier trennen. Wir brauchen nur das Eiweiß.
2. Eiweiß mit dem Handmixer steif schlagen.
3. Unter Rühren Puderzucker und Vanillezucker langsam hinein schütten.
4. 4 Esslöffel von der Masse abtrennen und in eine kleine Schüssel geben.
5. Zimt und Haselnüsse unter die Masse heben.
6. Masse halbieren.
7. Mit nassen Händen walnussgroße Kugeln formen und auf das Backpapier legen.
8. Kugeln mit dem restlichen Eischnee bedecken.
9. 25-30 Minuten bei 100°C Umluft backen.