heute gibt es...

Vogelnestchen

Zutaten: (für ca. 30 Stück)

- 2 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 150g Puderzucker
- 200g gemahlene Haselnüsse
- 1 TL Zimt

Zubereitung:

1. Eiweiß und Salz mit dem Handrührgerät steif schlagen.
2. Den Puderzucker portionsweise unter Rühren zum Eischnee dazugeben und anschließend für eine weitere Minute weiterrühren.
   50g der Eiweißmasse abgedeckt zur Seite stellen.
3. Die Nüsse und den Zimt mit einem Schneebesen gleichmäßig unter die Masse heben.
4. Backofen auf 80°C (Umluft) vorheizen.
5. Mit den Händen etwa 2cm große Kugeln formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und anschließend mit dem Finger eine Mulde in jede Kugel drücken.
   Tipp: Da die Nussmasse sehr klebrig ist, funktioniert das Formen der Kugeln am besten mit feuchten Händen.
6. Abschließend wird mit einem Spritzbeutel die Eiweißmasse in die Mulden gefüllt und die Kekse auf der untersten Schiene für 45 Minuten gebacken.