



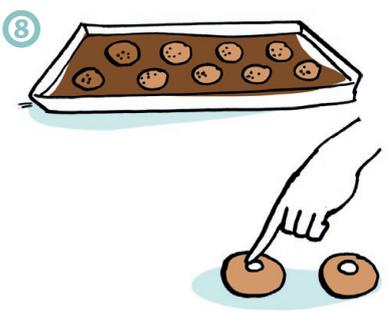
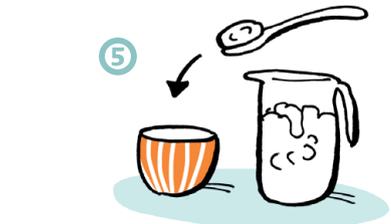
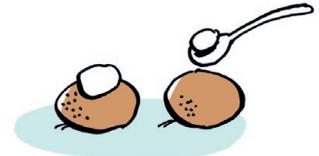
Brrrr ...

Schneegipferl

Zutaten:

- 3 Eier
- 200g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 300g gemahlene Haselnüsse
- 1 TL Zimt
- 50g ganze Haselnüsse
- 1 Prise Salz

- 1 Heize den Ofen auf **150°C** vor.
- 2 **Trenne das Eigelb vom Eiweiß.** Gib Acht, dass kein Eigelb in das Eiweiß gelangt, denn sonst wird das Eiweiß nicht zu Eischnee.
- 3 **Gib das Eiweiß in eine Rührschüssel** und füge eine Prise Salz hinzu.
- 4 **Schlage das Eiweiß zu steifem Eischnee** und gib nach und nach den Puderzucker und den Vanillezucker hinzu.
- 5 Nimm 5 EL Eischnee von der Masse weg und stelle sie **in einer zweiten Schüssel beiseite.**
- 6 **Hebe die gemahlene Haselnüsse mit einem Handschneebeesen vorsichtig unter den Eischnee** in der ersten Schüssel. Ebenso den Zimt.
- 7 **Gib Backpapier auf ein Backblech.**
- 8 **Rolle mit deinen Händen kleine Kügelchen** aus der Masse und setze sie auf das Blech.
- 9 **Tupfe mit deinem Zeigefinger** oder mit dem Ende eines Kochlöffels von oben kleine Dellen in die Kügelchen.



10 Setze in die Delle jedes Kügelchens **einen Tupfen des beiseite gestellten Eischnees.**

11 **Setze eine Haselnuss oben drauf.**



12 **Schiebe das Blech in den Ofen** und backe die Schneegipferl etwa 30 Minuten. Sieh immer wieder nach. Sie sollten nicht zu braun werden.