WEIHNACHTEN MIT KARIN KNORR I ZIMTKÜGELCHEN

geschrieben von Karin Knorr | 19. Dezember 2017

Und jetzt sind wir schon beim 4. Rezept angelangt. Das sind die Zimtküchelchen. Ich mag Zimt sehr, das ganze Jahr über würze ich meine Speisen mit Zimt. Denn Zimt hat so viel Positives: *Zimt ist entzündungshemmend *Zimt wärmt *Zimt riecht gut *Zimt passt sowohl gut in süße als auch in herzhafte Speisen *Zimt verzaubert. Ja ich komme ein wenig ins schwärmen. Fangen wir doch einfach an:

#5ünf Zutaten:

- 200 g gemahlene Mandeln
- 100 g Kokosflocken
- 100 g Honig
- 3 Eiweiß
- 2 EL Zimt

Zubereitung:

Den Backofen auf 150 Grad vorheizen. Die 3 Eiweiß mit dem Honig verrühren und mit dem Schneebesen steif schlagen. Drei Esslöffel Eischnee beiseite stellen. Nun die anderen Zutaten mit einem Löffel nach und nach unterheben. Mit einem Löffel Häufchen auf ein mit Backpapier belegten Blech verteilen. Jedes Häufchen bekommt eine kleine Haube Eischnee. Wer mag kann noch eine Mandel darauf legen. Ab in den Ofen und zirka 12-15 Minuten backen. Dazu gibt es wieder ein Video auf YouTube.

Tipps: Wer keine Kokosflocken mag, kann gern 300 g Mandeln verwenden. Statt Honig könnt ihr auch Kokosblütenzucker nehmen. Oder ihr probiert alles durch und habt drei verschiedene Zimtkügelchen.

Weitere Rezepte für Weihnachtsplätzchen findet ihr unter der Rubrik „Gebäck“

Viel Spaß beim Nachbacken. Ich freue mich über euer Feedback

Alles Liebe

eure Karin Knorr