

# Boules de Noël Noisette Cannelle ✱

## Zutaten

140g Haselnüsse

30g Mandeln

50g Zucker

1TL Zimt

2 Eiweiß

etwas über 100g gehackte Haselnüsse extra

## Zubereitung

Die Haselnüsse und Mandeln entweder schon gerieben kaufen oder selbst sehr klein hacken (im Mixer). Dann die trockenen Zutaten in einer Schüssel vermischen.

Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig mit einem Spatel oder Rührlöffel unter die anderen Zutaten heben.

In der Hand kleine Kugeln formen, die etwa 18g wiegen sollten und in den gehackten Haselnüssen rollen.

Die Kugeln dann im vorgeheizten Backofen bei 180°C und Umluft rund 10-12 Minuten backen. Abgekühlt in einer Dose aufbewahren, wo sind rund zwei Wochen haltbar sein sollten.