

ZIMTSTANGERLN

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

- 180 g griffiges Mehl
- 1 TL Backpulver
- 250 g Zucker
- 180 g geriebene Haselnüsse
- 3 Eier
- 1 P Vanillezucker
- Zimt
- gemahlene Gewürznelken
- Muskatnuss

Glasur:

- 200 g Staubzucker / Puderzucker
- 1 EL Zitronensaft
- 1 Eiweiß

Zubereitung:

Ofen auf 180° Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zucker, Vanillezucker, Nelken, Zimt und Muskatnuss mit den Eiern schaumig schlagen. Mehl und Backpulver vermischen, über die Eimasse sieben und unterrühren. Haselnüsse unter den Teig heben. Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und ca. 20 Minuten backen. Für die Glasur 1EL Zitronensaft, Eiweiß und Staubzucker gut verrühren. Den ausgekühlten Teig mit der Glasur überziehen. Wenn die Glasur getrocknet ist, den Kuchen in kleine Stücke schneiden.