

Rezept

Zimtrauten

Ein Rezept von Zimtrauten, am 27.03.2025

Zutaten

3	Eiweiß (M)		Salz
300 g	Puderzucker	2 TL	Zimtpulver
400 g	gemahlene Mandeln		

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 50 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 70 kcal, 4 g F, 2 g EW, 6 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Eiweiße und 1 Prise Salz in eine Rührschüssel geben und mit den Rührbesen des Handrührgeräts steif schlagen. Dabei den Puderzucker nach und nach einrieseln lassen. 3 EL Eischnee abnehmen und beiseitestellen. Zimt und Mandeln unter den übrigen Eischnee rühren.
2. Die Baisermasse auf einem Bogen Backpapier zu einem Rechteck (25 × 30 cm) ausrollen. Mit dem Papier auf das Backblech ziehen. Die übrigen 3 EL Eischnee daraufgeben und mit einer Winkelpalette glatt streichen. Im Ofen (Mitte) 10-12 Min. backen.
3. Aus dem Ofen nehmen und noch warm in kleine Rauten schneiden. Dafür die Teigplatte zuerst senkrecht, dann diagonal schneiden. Kühlt die Baisermasse zu sehr aus, bricht sie beim Schneiden.