

# Cranberry-Zimtkerzen

Zimtsterne neu interpretiert!



Zutaten: 3 Eiklar, 250g + 4 EL Puderzucker, 200g gemahlene Mandeln, 200g gemahlene Haselnüsse, 3 TL Zimt, eine Hand voll Cranberrys, eine Messerspitze Lebensmittelfarbe

Zubereitung: Eiweiß steif schlagen und Puderzucker dazu geben. 1 EL der Masse zur Seite stellen und mit einer Messerspitze

Lebensmittelfarbe einfärben (Das Auge isst schließlich mit ;)).  
Den uneingefärbten Teil der Masse mit Zimt, Nüssen und fein  
gehackten Cranberrys zu einem Teig verarbeiten und ca. eine  
Stunde zugedeckt in den Kühlschrank stellen.

Teig auf ca. 4 El Puderzucker ausrollen, mit einem Herzausstecher  
ausstechen und akkurat mit dem eingefärbten Eischnee bestreichen.

Die Kekse bei 130 Grad Celcius 20 Minuten backen.

Viel Spaß beim Nachbacken! :)