Aus der Ortsbäuerinnen Backstube
9. Dezember

Weiter geht es mit der Ortsbäuerin Birgit Burgard aus Unterhausen - sie stellt ihre Zimtstangen vor

Zutaten

6 Eiweiß
1 Prise Salz
450 g Puderzucker
400 g gemahlene Haselnusskerne
2 TL Zimt

Zubereitung

Sechs Eiweiß mit einer Prise Salz in einer großen Schüssel mit dem Quirl steif schlagen. Puderzucker sieben und nach und nach löffelweise unter den Eischnee schlagen. Zwei Minuten weiter schlagen bis eine cremig-feste Masse entsteht. 200 g von der Eiweißmasse beiseite geben. Unter die restliche Masse mit einem Kochlöffel die gemahlenen Haselnusskerne und 2 TL Zimt rühren. Die Nussmasse teilen und auf zwei mit Backpapier ausgelegte Bleche geben. Mit feuchten Händen zu je einem 1 cm dicken Rechteck formen. Mit der restlichen Eiweißmasse bestreichen und nacheinander im heißen Ofen bei 130°C im unteren Drittel 45 Minuten backen. Nach 30 Minuten mit Alufolie abdecken (Umluft nicht empfehlenswert). Abkühlen lassen.
Die Teigplatte am besten mit einem Sägemesse in ca. 4 x 1,5 cm große Streifen schneiden.

Viel Erfolg beim Nachbacken wünscht Ortsbäuerin Birgit Burgard