



Haselnussbällchen - (Hausrezept von Priscilla)

Superfood



Zutaten:

175g gemahlene Haselnüsse

1 ganzes Ei

30g Zucker oder Xylit

½ Teelöffel Zimt

Zubereitung:

1. Bitte den Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen.
2. Dann in einer Schüssel das Ei mit dem Zucker oder Xylit schaumig rühren.
3. Die gemahlene Nüsse und den ½ Teelöffel Zimt zufügen und alles mit der Hand durchkneten bis ein recht fester Teig entstanden ist.
4. Jetzt aus der Nussmasse per Hand kleine Kugeln formen und diese dann auf ein mit Backpapier (Dauerbackpapier) ausgelegtes Backblech setzen. Bei mir ergibt es jedes Mal so zwischen 35-40 Stück.
5. Danach müssen die leckeren Haselnussbällchen nur noch 10-15 Minuten (von der Größe der Kugeln abhängig) im Backofen backen.
6. Nach dem Herausnehmen nur noch auskühlen lassen und genießen!