

# Zimtkugeln

Mit kleiner Überraschung.

**Zimtkugeln. Wie köstlich. Zimtkugeln sind günstige und fröhliche Snacks, die Euch sicher gefallen werden. Mit nur wenig Zutaten und einer einfachen Vorbereitung sind diese Zimtkugeln definitive ein Geheimtipp.**

## Zutaten

- 250 g weiche Butter
- 125 g Zucker
- 2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
- 1 Ei
- 350 g Mehl
- 1 Prise Salz
- ½ TL Backpulver
- ¼ TL gemahlene Muskatblüte (Macis)
- 50 g Walnusskerne (gehackt)
- Haselnusskerne
- ca. ¼ TL Zimt
- ca. 50 g Puderzucker

## Zubereitung

- Die Butter mit dem Zucker und Vanillezucker cremig schlagen. Eier unterrühren. Mehl, Salz, Backpulver, Muskatblüte und Walnüsse mischen und mit einem Teigschaber unter die Buttercreme rühren. Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt 1 Stunde kalt stellen.
- Den Backofen auf 190°C, Umluft 170°C vorheizen.
- Aus dem Teig mit bemehlten Händen kirschgroße Kugeln formen, dabei in die Mitte jeweils eine Nuss drücken. Mit Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Auf mittlerer Schiene ca. 12 Min backen.
- Das Blech aus dem Ofen nehmen und die Zimtkugeln ca. 5 Minuten abkühlen lassen. Zimt und Puderzucker mischen, die Kugeln darin vorsichtig wälzen und auskühlen lassen.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/zimtkugeln/>