

Orangen Zimt Busserl

Zutaten

- 3 Eiklar
- 12,5 dag Kristallzucker
- 12,5 dag Staubzucker
- 2 Pkg. Vanillezucker
- abgeriebene Schale von 2 Orangen (unbehandelt)
- 1 Kl Zimt

Zubereitung:

Eiklar zu Schnee schlagen, Feinkristallzucker dazuschlagen, gesiebten Staubzucker/Vanillezucker einrühren und 2-3 Min. weiterschlagen, Zimt u. Orange unterheben, in Dressiersack (kl. Sterntülle) füllen und auf ein Blech (Backpapier!) kleine Häufchen dressieren.

Heißluft: 120°C ca. 30 Min. Ober-Unterhitze: 150°C ca. 30 Min.