



Vegane Linzer Plätzchen

Zeit gesamt
🕒 1h 10min

Zubereitungszeit
🕒 10min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

Streichfett	125 g
Zucker	80 g
Weizenmehl, Type 405	100 g
Backpulver	1 TL
Walnüsse, gemahlen	150 g
Salz	
Zimt	0.25 TL
Himbeerkonfitüre	100 g
Puderzucker	1 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, Backblech mit Backpapier, Ausstecher

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. In einer Schüssel Streichfett, Zucker, Mehl, Backpulver, Walnüsse, Salz und Zimt mischen und verkneten. Teig etwa 1 Std. kalt stellen.
2. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dünn ausrollen und 5 cm große Taler ausstechen. Aus der Hälfte der Plätzchen die Mitte mit einem kleinen Sternausstecher ausstechen. Plätzchen auf mit Backpapier belegte Bleche legen und nacheinander im Backofen ca. 10–12 Min. knusprig backen.
3. Lauwarme ganze Plätzchen mit Marmelade bestreichen. Jeweils ein Sternplätzchen daraufsetzen und abkühlen lassen. Linzer Plätzchen mit Puderzucker bestreut servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	252 kcal
Kohlenhydrate	27 g
Eiweiß	3 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	16 g