

# WALNUSS-PLÄTZCHEN



200g gemahlene Walnusskerne  
360 g Mehl  
140 g Puderzucker  
250g vegane Margarine  
1 Ei (Gr. M) durch Eiersatz ersetzt  
1 TL Zimt  
100 g Zartbitterkuvertüre  
200 g Walnusshälften für die Dekoration

Ofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft: 130 Grad) vorheizen. Die gemahlenen Walnüsse auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen und im vorgeheizten Ofen ca. 10 min rösten, die Nüsse danach gut abkühlen lassen.

Mehl und Puderzucker in eine Schüssel sieben, abgekühlte Walnüsse hinzugeben, die Butter in Stückchen hinzugeben und mit dem Ei und dem Zimt einen Teig kneten. Den Teig in eine Rolle formen und 3 Stunden kühl stellen.

Nach der Kühlzeit dünne Scheiben schneiden und zu Kugeln formen, je eine Walnusshälfte darauf setzen und im vorgeheizten Ofen backen. Zartbitterkuvertüre im Wasserbad schmelzen. Die abgekühlten Walnussplätzchen nach Belieben mit Schokolade verzieren.

Backzeit: ca. 12 min, Backofen: 180° (Umluft 160°)