

Name des Plätzchens

Einschätzung Schwierigkeitsgrad



Leicht



Mittel



Schwer

## Walnussplätzchen



20 Minuten Vorbereitg



10 Minuten Backzeit



Schwierigkeit

Angabe von Backzeit  
und Vorbereitungszeit

### Zutaten

125 g Margarine  
100 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
175 g Weizenmehl  
1 TL Backpulver  
2 TL Zimt  
175 g Walnüsse, gemahlen  
ca. 50 Walnusshälften  
zum Belegen (optional)

### Zubereitung

1. Die Margarine schaumig rühren, nach und nach den Zucker und Vanillezucker untermischen.
2. Nun das Mehl, Backpulver, Zimt und die gemahlene Walnüsse zugeben und das Ganze mit den Händen zu einem Teig verkneten. Den Teig für eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen.
3. Den Teig in acht gleich große Stücke aufteilen. Daraus jeweils etwa zwei Zentimeter dicke Rollen formen.
4. Die Rollen kommen für eine halbe Stunde ins Tiefkühlfach oder für circa zwei Stunden in den Kühlschrank.
5. Die Rollen in etwa drei Zentimeter lange Stücke schneiden, diese Stücke mit den Händen zu etwa einen halben Zentimeter dicken, kreisrunden Plätzchen formen.
6. Walnusshälften auf die Plätzchen drücken und bei 180°C etwa zehn Minuten lang backen. Anschließend vollständig auskühlen lassen.

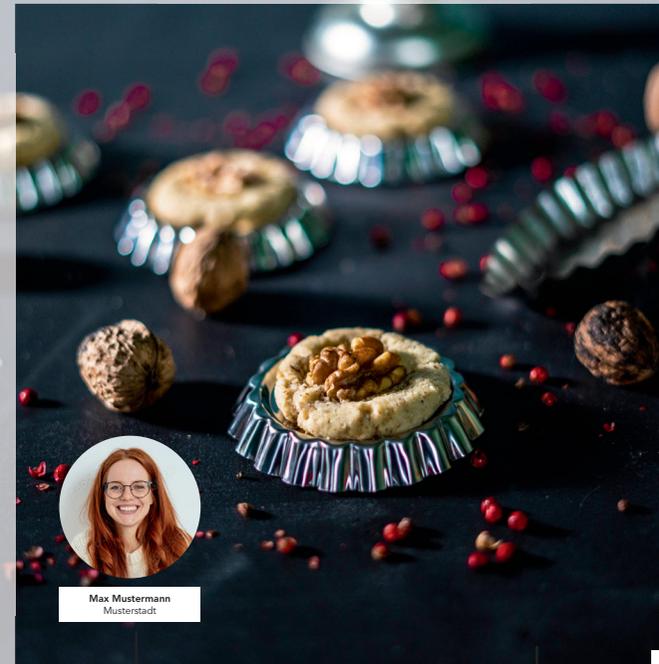
3

### Zutaten

- max. 15 Zutaten mit Mengenangaben

### Zubereitung

- max. 1.500 Zeichen Text
- einzelne Zubereitungsschritte



Max Mustermann  
Musterstadt

Ihr Name, Wohnort  
und ein Foto von Ihnen.

### Bild Ihrer Plätzchen

- Auflösung min. 300 dpi
- keine Personen im Hintergrund