



WALNUSPLÄTZCHEN (CHOLESTERINBEWUSST)

Zutaten für 30 Plätzchen:

Zutaten für den Teig:

- ▶ 150g Zucker
- ▶ 0,1l Sonnenblumenöl
- ▶ 2 Eigelb
- ▶ 150g Weizenmehl
- ▶ 1 gestr. TL Backpulver
- ▶ 150g gemahlene Walnüsse
- ▶ ½ TL Lebkuchengewürz
- ▶ 2 leicht gehäufte TL Zimt
- ▶ etwas abgeriebene Zitronenschale
- ▶ 1 Prise Salz
- ▶ 30 Walnusshälften



Zubereitung:

1. Zucker, Öl und Eigelb in einer Schüssel schaumig rühren.
2. Alle restlichen Zutaten, außer die Walnüsse, zugeben und zu einem glatten Teig verkneten. In Alufolie einschlagen und im Kühlschrank 30 Minuten kalt stellen.
3. Aus dem Teig zwei etwa 30cm lange Rollen formen, von jeder Rolle 15 gleich große Teilstücke abschneiden, diese leicht rund formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.
4. Jedes Plätzchen mit einer Walnusshälfte belegen und bei 190°C 12–15 Minuten backen.