



Vegane Walnussplätzchen

Einfache, mürbe und vegane Walnussplätzchen mit Schokoladen-Topping. Weihnachtlich gewürzt, dürfen die kleinen Schönheiten auf keinem Plätzchenteller fehlen. Vegan, lecker und gesund.

Vorbereitungszeit	30 Minuten
Backzeit	12 Minuten
Gesamtzeit	42 Minuten

Servings	60 Plätzchen
Calories	71kcal

Zutaten

FÜR DEN TEIG:

- 230 g feines Dinkelmehl Typ630 alternativ Weizenmehl
- 150 g gemahlene Walnüsse ich mahle die Nüsse frisch in meinem Hochleistungsmixer
- 80 g Rohrohrzucker
- 150 g Margarine ich nehme Bio Alsan
- 1 Stück Leinsamen Ei
- 1 TL Zimt gemahlen

ZUM VERZIEREN:

- 60 g vegane Zartbitter-Kuvertüre geschmolzen
- 100 g Walnusshälften zum Verzieren

Anleitungen

1. Ofen auf 160 Grad (Heißluft) oder 180 Grad (Ober-Unterhitze) vorheizen und ein Backblech mit einer Dauerbackmatte (oder Backpapier) auslegen.
2. **HINWEIS:** Falls ganze Walnüsse verwendet werden, jetzt in einer Küchenmaschine oder Hochleistungsmixer fein mahlen.
3. Für den Teig Dinkelmehl, gemahlene Walnüsse, Rohrohrzucker, Margarine, Leinsamen Ei und Zimt in eine Küchenmaschine geben. So lange mixen, bis ein gleichmäßiger Teig entstanden ist. Falls der Teig zu weich ist, etwas mehr Mehl, falls zu fest, vorsichtig einen Schluck Pflanzenmilch dazugeben.
230 g feines Dinkelmehl Typ630, 150 g gemahlene Walnüsse, 80 g Rohrohrzucker, 150 g Margarine, 1 Stück Leinsamen Ei, 1 TL Zimt
4. Teig zu einem großen Klumpen formen und in vier gleiche Portionen teilen. Zu einem Strang rollen und mit einem Teigschaber in gleiche Portionen abtrennen.
5. Zu einer Kugel rollen und auf das vorbereitete Backblech legen. Je eine Walusshälfte auf jedes Plätzchen drücken und in den Ofen schieben.
100 g Walnusshälften zum Verzieren
6. In den Ofen schieben und circa 12 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und vollständig abkühlen lassen.
7. In der Zwischenzeit die vegane Kuvertüre vorsichtig über dem Wasserbad schmelzen und mit einem Löffel oder einer Spritzflasche mit Schokolade garnieren. Auf ein Abtropfgitter oder Backpapier legen und fest werden lassen.
60 g vegane Zartbitter-Kuvertüre
8. Gleich verschenken oder vernaschen und genießen!
9. Die Walnussplätzchen halten in einer gut verschließbaren Dose etwa 3 Wochen (wenn sie nicht vorher aufgegessen wurden).

Wir würden uns über ein Kommentar und eine Bewertung freuen: <https://www.veganevibes.de/vegane-walnussplaetzchen/>