

Vegane Linzer Plätzchen

Das braucht ihr für ca. 30 Stück:

- 250 g Mehl
- 40 g Zucker
- 50 g gemahlene Haselnüsse
- 125 g Margarine
- 2 EL Hafermilch
- 1/2 TL Backpulver
- Eine Prise Zimt und Vanillezucker
- 100 g Marmelade (z.B. rotes Johannisbeergelee, Hagebutten- oder Himbeermarmelade)
- Puderzucker zum Bestäuben



Und so geht's:

1. Alle trockenen Zutaten miteinander vermischen.
2. Margarine und Hafermilch unterkneten bis alles einen festen Teig ergibt.
3. Die Schüssel gut abdecken und den Teig eine Stunde im Kühlschrank kaltstellen.
4. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 180 °C vorheizen.
5. Etwas Mehl auf der Arbeitsplatte verteilen und den Teig dünn ausrollen.
6. Kleine Kreise und Ringe ausstechen.
7. Die Plätzchen ca. 10 Minuten bei 180 °C backen.
8. Die Plätzchen etwas abkühlen lassen. Die Kreise werden mit der Marmelade bestrichen und die Ringe oben aufgelegt und leicht festgedrückt.
9. Nun noch mit Puderzucker bestäuben und kosten!



Rezept in Anlehnung an: <https://stinaspiegelberg.com/linzer-platzchen/>