

# Vegane Zimtplätzchen

Diese weihnachtlichen Zimtplätzchen werden mit gerösteten Haselnüssen und ganz ohne Mehl und Eier zubereitet. Himmlisch lecker.

etwa 30 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Teig:

200 g Dr. Oetker gemahlene,

geröstete Haselnüsse

100 g Puderzucker

1 TL Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Paste

1 Pr. Salz

etwa 2 EL Wasser

etwa 1 EL Zitronensaft

1 - 2 TL gemahlener Zimt

### Glasur:

etwa 125 g Puderzucker

etwa 3 TL Zitronensaft

2 - 3 TL Wasser

### Zum Verzieren:

etwa ½ Pck. Dr. Oetker gehackte Pistazien

## Wie backe ich vegane Zimtplätzchen?:

### 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

### 2 Teig zubereiten:

Nüsse und Puderzucker in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) erst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten.

### 3 Arbeitsfläche mit Puderzucker bestreuen und den Teig knapp 1 cm dick ausrollen. Mit einem Messer den Teig erst in etwa 2,5 cm breite Streifen schneiden und dann gleichmäßige Rauten daraus schneiden.



- 4 Die Rauten auf das vorbereitete Blech legen und backen.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 7 Min.**

Die Zimtrauten mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und kurz etwas abkühlen lassen.

- 5 **Zimtplätzchen verzieren:**

Puderzucker mit Zitronensaft und Wasser zu einer zähen Glasur verrühren. Die lauwarmen Zimtrauten mit der Glasur bestreichen und mit Pistazien verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- In gut schließenden Dosen kann man die Plätzchen etwa 2 Wochen aufbewahren.
- Den Teig statt mit Haselnüssen mit Mandeln zubereiten.

