Rezept

Zimt-Walnussplätzchen

Ein Rezept von Zimt-Walnussplätzchen, am 08.10.2026

Zutaten

150 g	Butter
1	Ei
3 EL	Zucker
1	gehäufter TL Backpulver
	Butter für das Blech
1	gestrichener TL Zimtpulver
1	kleines Kaffeesieb zum Formen, 7 cm Ø
100 g	löffelfester Joghurt
2	Eigelbe
	½ TL Salz
300 g	Mehl
2 EL	Puderzucker
50 g	gehackte Walnusskerne
	Öl für das Sieb

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 22 STÜCK: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 140 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig die Butter schmelzen und erkalten lassen. Mit Joghurt, Ei, 1 Eigelb, Zucker und Salz verrühren. Das Backpulver unter das Mehl mischen, die Butter-Joghurt-Mischung nach und nach unterrühren und -kneten, sodass ein elastischer, weicher Teig entsteht. Den Teig in Folie wickeln und 15 Min. ruhen lassen.

2. Für die Füllung Puderzucker und Zimt in ein Schüsselchen geben. Die gehackten Walnusskerne in einer Pfanne ohne Fett unter Rühren leicht anrösten und untermischen. Ein großes Blech einfetten. Den Backofen auf 180° vorheizen.

3. Das Teesieb ganz leicht mit Öl einreiben. Den Teig halbieren. Jede Hälfte zu einer Rolle formen. Jede Rolle in 11 gleich große Stücke schneiden. Jedes Teigstück zu einer Kugel rollen.

4. Jede Kugel in das Teesieb drücken, die Seiten wie zu einem Nestchen bis an den Rand des Siebes hoch drücken. In die Vertiefung einen knappen TL Füllung geben. Den Teig rundum darüber ziehen und zusammendrücken. Mit der zusammengedrückten Seite nach unten auf das Backblech legen.

5. 1 Eigelb mit 1 TL Wasser verrühren und die Plätzchen damit einpinseln. Im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) 25 Min. backen und auf einer Platte abkühlen lassen.