

Linzer Plätzchen

85 g Mehl	mit
30 g zarte Haferflocken	und
30 g Mandel gemahlen	und
30 g Kokosraspel	und
1 Pr. Salz	mischen in einer separaten Schüssel
90 g Halbfettbutter	mit
2 EL Stevia Kristall (oder Zucker + 3 PP)	schaumig rühren und die trockenen Zutaten zugeben und gut verrühren.

24 Plätzchen formen und dabei in jedes Plätzchen mit dem Daumen oder einem Löffel in der Mitte eine Mulde drücken, bei 160°C ca. 20 Min. backen. Wenn die Plätzchen ausgekühlt sind, die Plätzchen mit

50 g roter Marmelade	kurz aufkochen und die Plätzchen befüllen und mit
2 EL Nevella Original (oder Zucker + 3 PP)	bestäuben

Guten Appetit

24 Portionen

Energiewert

1250 Kcal gesamt

nach WeightWatchers

34 ProPoints gesamt / Sattmacher

WeightWatchers-Fitformel

Pflanzenöl, Kohlehydrate, Eiweiß, Gemüse

geeignet zum

sofort oder später geniessen

Viel Spass beim Nachkochen.

