
Schwarz-Weiß-Gebäck

Kategorie: Kekse und süße Kleinteile - Aufwand: gering - Preis: gering - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

Zutaten

Grundteig

- 250 g Weizenmehl Typ 550
- 125 g Butter
- 80 g Zucker
- 1 Ei
- 1 EL abgeriebene Zitronenschale

Dunkler Teig

- 2 EL Kakao
- 2 EL Milch
- 1 EL Zucker

(Angaben für 40 Stück)

Schwarz-Weiß-Gebäck ist ein Klassiker unter den Weihnachtsplätzchen und leicht herzustellen. Außerdem sieht es wirklich dekorativ aus.

Zubereitung

Mehl, Butter, Zucker, Ei und Zitronenschale zu einem Teig verkneten, die eine Hälfte zusätzlich mit Kakao, Milch und dem zusätzlichen Zucker vermengen. Je einen Teil des dunklen und des hellen Teigs dünn ausrollen, dann beide Teigplatten aufeinander legen und fest zusammenrollen. Alternativ 5 helle und 4 dunkle eckige Stränge formen und diese zu einem Strang im Karomuster zusammendrücken. ½ Stunde in den Kühlschrank legen. Die Teigrolle in ½ cm dicke Scheiben schneiden und 10 bis 12 Minuten bei 175°C bis 200°C backen.

