

Schwarz-Weiß-Gebäck

Für ca. 80 Stück:

200 g weiche Butter	100 g Puderzucker	1 Ei
Vanilleschote	1/2 TL Zitronen-Abrieb	1 Prise Meersalz
300 g Weizenmehl (405)	40 g Kakao	1 EL Wasser
Mehl, Milch		

Butter, Puderzucker, Ei, Vanillemark, Zitronenabrieb und Salz zu einer glatten Masse verarbeiten. Das Mehl sieben und rasch unter die Masse kneten. Kakao mit knapp 1 EL Wasser vermischen. Den Teig zunächst in 2 gleich große Portionen teilen, unter eine Portion Kakao kneten. Den hellen und dunklen Teig separat in Frischhaltefolie einpacken und ca. 1 Stunde in den Kühlschrank geben. Die beiden Teige separat mit etwas Mehl ausrollen und nach Wunsch zusammensetzen, zuschneiden oder ausstechen. Dabei die einzelnen Teigstücke mit etwas Milch bestreichen, aufeinandersetzen, in Folie einpacken und erneut ca. 1 Stunde kalt stellen. (z.B. auf die helle Teigplatte, die dunkle darauf setzen und zu einer Rolle formen, so entsteht eine Spirale.) Den Backofen auf 150 Grad Ober-Unterhitze vorheizen und Backbleche mit Backpapier auslegen. Die vorbereiteten gekühlten Teigstücke aus der Folie packen und in ca. 5 mm große Scheiben schneiden und auf die vorbereiteten Backbleche setzen. Die Bleche mit den Plätzchen nach und nach im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene ca. 25 Minuten backen, dann herausnehmen und auf Kuchengittern auskühlen lassen.

Bernd Siefert am 27. November 2014