Schwarz-Weiß-Gebäck

Zutaten:



Teig:
250 g Mehl
125 g Butter
125 g Zucker
1 Ei
1 Teelöffel Rum
50 g Kakao
1 Eiweiß

Zubereitung:
Mehl, Butter, Zucker, Ei und Rum auf dem Brett zu einem glatten Teig arbeiten und diesen halbieren. Die Hälfte mit Kakao vermischen und beide Teile 30 Minuten kalt stellen. Danach gibt es verschiedene Möglichkeiten den Teig zu verarbeiten.

Kreise:
Beide Teile 3 mm dick ausrollen, den gelben Teig mit Eiweiß bestreichen, dunklen Teig darauf legen, zu einer Roulade zusammenrollen, kalt stellen und in 3-4 mm dicke Scheiben schneiden.

Rechteckig:
Jedem Teig eine Rolle von ca. 3-4 cm formen, diese zu

viereckigen Klötzchen zurechtdrücken, beide Klötze mit Eiweiß aufeinander setzen, kalt stellen und Scheiben davon abschneiden.

Schachbrettform:
Von beiden Teilen je 2 dünne Rollen formen, zu Klötzen drücken, mit Eiweiß einen schwarzen und einen hellen Klotz nebeneinander und darauf versetzt wieder einen schwarzen und einen gelben Klotz setzen, kalt stellen und schachbrettartige Scheiben abschneiden.

Marmoriert:
Die restlichen Teigstücke leicht miteinander verkneten, so dass ein Marmormuster entsteht. Zu einer langen Wurst rollen und Scheiben herunter schneiden.

Alle Plätzchen auf ein mit Blechpapier ausgelegtes Blech legen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 15 Minuten hell backen.

© lecker-backen.de