



SCHWARZ-WEIß-GEBÄCK

ZUTATEN:

400gr	Mehl
150gr	Puderzucker
300gr	Butter
1	Eigelb
1	Eiweiß (zum Bestreichen)
30gr	Kakaopulver
1 Päckchen	Vanillezucker
1 Prise	Salz

ZUBEREITUNG:

1. Mehl, Puderzucker, Vanillezucker und Salz vermengen. Eigelb und Butter hinzufügen.
Den Teig erst mit dem Rührgerät vermengen und anschließend mit den Händen glatt kneten.
2. Den Teig in zwei gleich große Hälften aufteilen.
Der einen Hälfte den Kakao zugeben und gut vermischen.
Dann den Teig für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank oder rausstellen.

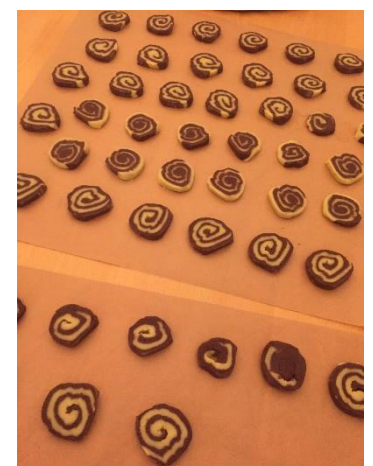




3. Die Oberfläche mit Mehl bestäuben und den Teig ausrollen. Am besten funktioniert es, wenn ihr den Teig nochmal aufteilt, damit die Gesamtmenge kleiner wird.
4. Eine Hälfte mit Eiweiß bestreichen und aufeinanderlegen. Es ist nicht schlimm, falls es nicht genau passt, ihr könnt mit einem Messer den Rand abschneiden.
5. Anschließend den Teig rollen. Dazu braucht ihr etwas Feingefühl. Oder lasst euch helfen, mit mehr Händen geht's besser. Die Teigrolle nochmal kurz in den Kühlschrank.



6. Dann könnt mit dem Messer circa 0,5cm dicke Scheiben abschneiden und diese auf ein Backblech mit Papier legen. Dann mit dem restlichen Eiweiß bestreichen – und fertig!
7. Das Schwarz-Weiß-Gebäck bei 180 Grad Umluft circa 12-15 Minuten backen.
8. P.S.: Ihr könnt wechseln, welche Seite ihr oben drauflegt – die Plätzchen sehen dann etwas anders aus.



**VIEL SPAß BEIM BACKEN UND EINE SCHÖNE
WEIHNACHTSZEIT.**

WÜNSCHEN EURE TEAMER.

