



Schwarz-Weiß-Gebäck

Zutaten:

500g Mehl gesiebt
6g Backpulver
150g Zucker
2 Eier
250g Butter weich
Vanillezucker
Rum

Die Hälfte des fertigen Teiges mit:
30g Kakaopulver
50g Zucker
2 EL Milch

Zubereitung:

Mehl, Backpulver und Zucker mischen. Eier, Vanillezucker, Rum und Butter dazugeben und alles zu einem Teig verarbeiten. Kakaopulver, Zucker und Milch mit der Hälfte des Teiges vermischen. Den hellen Teig und dunklen Teig jeweils zu einer Kugel formen, mit Frischhaltefolie einwickeln und kühl stellen.

Die beiden Teighälften getrennt voneinander ca. 1 cm dick ausrollen. Vom hellen und dunklen Teig werden jeweils 9 cm breite und 15 cm lange Streifen schneiden. Die Streifen mit Eiweiß bestreichen und zu einem Schachbrettmuster zu Teigblöcken zusammensetzen. Für einen schönen Rand die Teigreste von weiß und dunkel nochmals verkneten (einzeln) und zu einer „Teigdecke“ (15x12 cm) ausrollen. Die entstandenen Blöcke in die Teigschichten einwickeln. Einen Teigblock in weiß und einen Teigblock in dunkel einwickeln. Die Blöcke für ca. 30 Min. kalt stellen, dann lassen sie sich besser schneiden.

Einfache Version: Teige dünn ausrollen, übereinander legen und zu einer Rolle formen. (Spiralenmuster)

Plätzchen schneiden und bei 150°C ca. 15 Minuten backen.

Gutes Gelingen wünscht Ihnen Pâtissier Matthias Prock!