Schwarz-Weiß-Gebäck

Diese beliebten Plätzchen machen jeden Adventsteller zum Hingucker: Das Schwarz-Weiß-Gebäck ist mit diesem Rezept ganz leicht zu backen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 2,1 h

Zutaten

240 g	Mehl
1 Prise	Salz
150 g	Feinkristallzucker
1 Stk.	Eigelb
120 g	Butter
20 g	Kakao
1 EL	Milch
1 Stk.	Eiweiß

Zubereitung

1. Für das Schwarz-Weiß-Gebäck den Backofen auf 180°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Butter in kleine Stückchen schneiden und mit Mehl, Salz, Eigelb und der Hälfte des Zuckers zu einem glatten Teig verkneten.

2. Den Teig halbieren und die eine Hälfte mit dem Kakao und der Milch verrühren. Beide Teighälften jeweils mit Frischhaltefolie umwickeln und für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

3. Anschließend den hellen und den dunklen Teig nochmal halbieren und daraus zwei Gebäckvarianten herstellen: Für die Schnecken als erste Variante den hellen und dunklen Teig jeweils zu Rechtecken ausrollen.

4. Eine Teigsorte mit Eiweiß bestreichen und den anderen Teig darauf legen. Leicht andrücken und an der Längsseite entlang eng rollen. Weitere 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

5. Danach noch einmal mit dem Eiweiß einpinseln und rundherum mit dem restlichen Zucker bestreuen. Die Rolle in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und die Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

6. Für die zweite Variante, die marmorierten Plätzchen, den hellen und dunklen Teig kurz miteinander verkneten, so dass sich ein Marmor-Muster ergibt. Daraus eine Teigrolle formen und ebenfalls 30 Minuten kalt stellen.

7. Auch diese Rolle in ca. 0,5 cm breite Scheiben schneiden und auf das Backblech legen. Alle Plätzchen im Ofen ca. 12 Minuten backen. Herausnehmen, auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und servieren.

Tipp

Eine weitere Variante von Schwarz-Weiß-Gebäck ist ein kariertes Muster. Dazu den hellen und dunklen Teig einfach in zwei lange Rollen formen und diese zu einem 2x2-Quadrat aufstapeln. Etwa 0,5 cm breite Scheiben abschneiden und wie oben backen.