

## Mürbes Schwarz-Weiß-Gebäck - mit Kakao und Vanille

VORBEREITEN

120  
Min.

ZUBEREITEN

15  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 2 Bleche (ca. 50 Plätzchen)

#### Für den Grundteig

170 g weiche Butter  
125 g Puderzucker  
250 g Mehl

#### Für den dunklen Teig

50 g gemahlene Haselnüsse  
25 g Backkakao  
4 Tropfen Rumaroma  
1 Eigelb

#### Für den hellen Teig

4 Tropfen Vanillearoma

Eine Prise Kakao und ein Schuss Rum oder doch lieber ein Hauch Vanille? Bei diesen buttrigen Teilchen kommt jeder auf seine Kosten. Das Schwarz-Weiß-Muster sieht nicht nur toll aus, es schmeckt auch noch so!

- 1 -

Butter mit gesiebttem Puderzucker schaumig schlagen, Mehl unterheben. Teig halbieren.

- 2 -

Eine Hälfte mit Nüssen, Kakao und Rumaroma verrühren. Sollte der Teig zu trocken sein, einfach ein Eigelb hinzufügen. Andere Hälfte mit Vanillearoma vermischen. Hellen und dunklen Teig zu Kugeln formen und 1 Stunde kalt stellen.

- 3 -

Backofen auf 180 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auskleiden.

- 4 -

Teig zu verschiedenen Schwarz-Weiß-Kombinationen formen und im heißen Ofen 10-15 Minuten backen.

### Schwarz-Weiß-Gebäck: Schneckenmuster



Hellen und dunklen Teig ausrollen, je ein Rechteck ausschneiden. Die beiden Rechtecke übereinander legen und leicht andrücken. Aufrollen und eine halbe Stunde in das Gefrierfach legen.

Mit einem scharfen Messer ca. 5 mm dicke Scheiben von

## Mürbes Schwarz-Weiß-Gebäck - mit Kakao und Vanille

der Rolle schneiden, auf dem Backblech verteilen und im heißen Ofen 10-15 Minuten backen.

### Schwarz-Weiß-Gebäck: außen dunkel, innen hell



Hellen Teig zu einer Rolle formen. Dunklen Teig ausrollen und zu einem Rechteck schneiden. Helle Teigrolle auf den langen Rand vom Schokoladenteig setzen und aufrollen. Überstehende Teigreste abschneiden, leicht andrücken und eine halbe Stunde in das Gefrierfach legen.

Mit einem scharfen Messer ca. 5 mm dicke Scheiben von der Rolle schneiden, auf dem Backblech verteilen und im heißen Ofen 10-15 Minuten backen.

### Schwarz-Weiß-Gebäck: Schachbrettmuster



Hellen und dunklen Teig etwas dicker ausrollen, aufeinander legen und zu einem Rechteck schneiden. Das Rechteck mit einem scharfen Messer zu dünnen Streifen schneiden. Jeweils zwei solcher Streifen entgegengesetzt (hell liegt auf dunkel, dunkel liegt auf hell)

zusammensetzen. Eine halbe Stunde in das Gefrierfach legen.

Mit einem scharfen Messer ca. 2 cm lange Stücke abschneiden, auf dem Backblech verteilen und im heißen Ofen 10-15 Minuten backen.