

Schwarz-Weiß-Gebäck



ZUTATEN FÜR CA. 20 STÜCK:

Basisteig:

- 1 GUTSGLÜCK Ei (M)
- 1 Päckchen ZAUBERHAFT BACKEN Vanillinzucker
- 400 g KÜCHENSTOLZ Weizenmehl
- 250 g LANDFEIN Butter (zimmerwarm)
- 150 g Puderzucker
- ½ TL ZAUBERHAFT BACKEN Backpulver
- 1 Prise Salz
-
- 1 GUTSGLÜCK Eiweiß (M)
- 1 EL ZAUBERHAFT BACKEN Kakao



ZUBEREITUNG:

1. Für den Basisteig alle Zutaten gründlich miteinander verkneten – die Hälfte entnehmen und mit dem Kakao verkneten, bis der Teig eine gleichmäßig dunkle Farbe angenommen hat. Dann beide Teigsorten zu einer Art flachen Ziegel formen und in Frischhaltefolie gewickelt für eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Im Anschluss separat zwischen je zwei Lagen Backpapier etwa 2–3 Millimeter dick möglichst quadratisch ausrollen (das sollte zügig erfolgen, damit der Teig nicht zu warm wird) – dann eine der beiden Teigplatten von einer Seite mit der Hälfte vom Eiweiß bestreichen.
3. Behutsam die zweite Teigplatte mit Hilfe des Backpapiers darauflegen (nicht andrücken) und diese mit dem übrigen Eiweiß bestreichen.
4. Die gestapelten Teigplatten mit Hilfe der verbliebenen letzten unteren Lage Backpapier vorsichtig aufrollen, ohne dass der Teig dabei reißt.
5. Die Teigrolle behutsam in Frischhaltefolie wickeln und für eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
6. Den Ofen auf 175°C Umluft vorheizen.
7. Nach Ablauf der Ruhezeit die Teigrolle auspacken und mit einem sehr scharfen Messer oder einem dünnen Küchengarn etwa 5 Millimeter dicke Scheiben schneiden. Diese mit etwas Abstand auf mit Backpapier ausgelegte Bleche verteilen.
8. Die Kekse 10–15 Minuten backen und dann vollständig abkühlen lassen.