

Rezept

Schwarz-Weiß-Gebäck

Ein Rezept von Schwarz-Weiß-Gebäck, am 21.09.2024

Zutaten

300 g weiche Butter

1 Päckchen Vanillezucker

2 EL Kakao

Mehl zum Arbeiten

150 g Puderzucker

400 g Mehl

1 Eiweiß

Backpapier fürs Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt ca. 60 Stück | Schwierigkeitsgrad mittel | Zeit Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | Pro Portion Ca. 70 kcal

Zubereitung

- 1. Die Butter mit Puderzucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Mit dem Mehl rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in 2 Portionen teilen, 1 Portion mit Kakao verkneten. Die Teige in Frischhaltefolie wickeln und 1 Std. kühl stellen.
- 2. Den hellen und den dunklen Teig jeweils in 2 Portionen teilen. 1 helle und 1 dunkle Teigportion auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem ca. 1 cm dicken Rechteck ausrollen und in je 6 Streifen (ca. 1 cm breit) schneiden. Das Eiweiß verquirlen.
- 3. Für die untere Lage nebeneinander einen hellen, einen dunklen und wieder einen hellen Streifen legen, leicht aneinander drücken und die Oberfläche mit Eiweiß bestreichen. Darauf eine Lage aus 1 dunklen, 1 hellen und wieder 1 dunklen Streifen setzen, leicht andrücken und bestreichen. Nach diesem Prinzip noch 2 Lagen darauf schichten. Den Quader einmal quer durchschneiden.
- 4. Die zweite Portion des hellen und dunklen Teigs jeweils ca. 2 mm dick ausrollen. Die Oberfläche mit Eiweiß bestreichen. 1 Quader mit der hellen und 1 Quader mit der dunklen Teigplatte umhüllen, fest andrücken. In Frischhaltefolie wickeln und 1 Std. kühl stellen.
- 5. Den Backofen vorheizen. Die Backbleche mit Backpapier belegen. Die Teigblöcke mit einem scharfen Messer in 4 mm dicke Scheiben schneiden und aufs Blech legen. Im Ofen bei 175° (Mitte, Umluft 160°) ca. 12 Min. backen. Mit dem Papier vom Blech ziehen und abkühlen lassen.