

Rezept

# Marmorgebäck

Ein Rezept von Marmorgebäck, am 24.02.2024

## Zutaten

<b>200 g</b> Mehl	<b>75 g</b> Zucker
¼ TL Salz	<b>1</b> Ei
<b>100 g</b> kalte Butter	<b>4 EL</b> Kakaopulver
<b>2 EL</b> Joghurt	<b>100 g</b> Zartbitter-Kuvertüre

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 70 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 30 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen (Umluft 160°). Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Aus Mehl, Zucker, Salz, Ei und Butter rasch einen Teig kneten. Den Teig in zwei Portionen teilen.
2. Eine Teighälfte mit Kakao und eine mit Joghurt verkneten. Aus beiden Teigen je 4 dunkle und 4 helle etwa fingerdicke Rollen formen. Je 1 helle und dunkle zu einer Kordel verdrehen und diese zu einer Rolle oder einem eckigen Strang formen. Dadurch entstehen unregelmäßige Muster im Teig.
3. Die Teigstränge in 1-2 cm dicke Scheiben schneiden und auf dem Blech etwas flach drücken. So erhalten Sie runde oder quadratische Plätzchen. Oder die Teigstücke zwischen den Fingern zu Würfeln formen. Auf das Backpapier setzen und je nach Dicke 8-10 Min backen. Auf einem Rost abkühlen lassen.
4. Die Kuvertüre schmelzen und die Kekse mit der Unterseite eintauchen. Auf dem Rost trocknen lassen.