

Rezept

Schwarz-Weiß-Gebäck

Ein Rezept von Schwarz-Weiß-Gebäck, am 09.06.2026

Zutaten

300 g weiche Butter	150 g Puderzucker
1 Päckchen Vanillezucker	400 g Mehl
2 EL Kakao	1 Eiweiß
Mehl zum Arbeiten	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.