

Rezept

Schwarz-Weiß-Gebäck mit Zartbitterschokolade

Ein Rezept von Schwarz-Weiß-Gebäck mit Zartbitterschokolade, am 28.06.2026

Zutaten

50 g Zartbitterschokolade	1 TL 1 gestrichener TL Kakaopulver
1 Ei (M)	250 g Mehl
1 Prise Salz	1 EL weißer Rum
150 g kalte Butter	100 g Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 45 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 60 kcal

Zubereitung

1. Schokolade fein raspeln und mit Kakaopulver mischen. Das Ei trennen. Mehl auf die Arbeitsfläche häufen und in die Mitte eine Mulde drücken, Eigelb, Salz und Rum hineingeben. Am Rand die Butter in Flöckchen und den Zucker verteilen. Alles gut durchhacken, rasch zu einem Mürbeteig verkneten. Teig halbieren, eine Hälfte mit Schokolade verkneten.
2. Den hellen und dunklen Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche jeweils zu einem ca. 5 mm dicken Rechteck (15 x 25 cm) mit möglichst geraden Kanten ausrollen. Ein Teigrechteck dünn mit Eiweiß einpinseln, das zweite Rechteck darauflegen. Die Teigplatte längs in ca. 3 cm breite Streifen schneiden. Jeden Streifen mit Eiweiß einpinseln und die Streifen so aufeinandersetzen, dass ein hoher, schmaler Turm entsteht, bei dem sich helle und dunkle Teiglinien abwechseln. In Frischhaltefolie wickeln und ca. 2 Std. in den Kühlschrank legen.
3. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teigturm mit einem Messer quer in ca. 5 mm dicke Rechtecke schneiden, nach und nach aufs Blech legen und im Ofen (Mitte) in 8-10 Min. goldgelb backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.