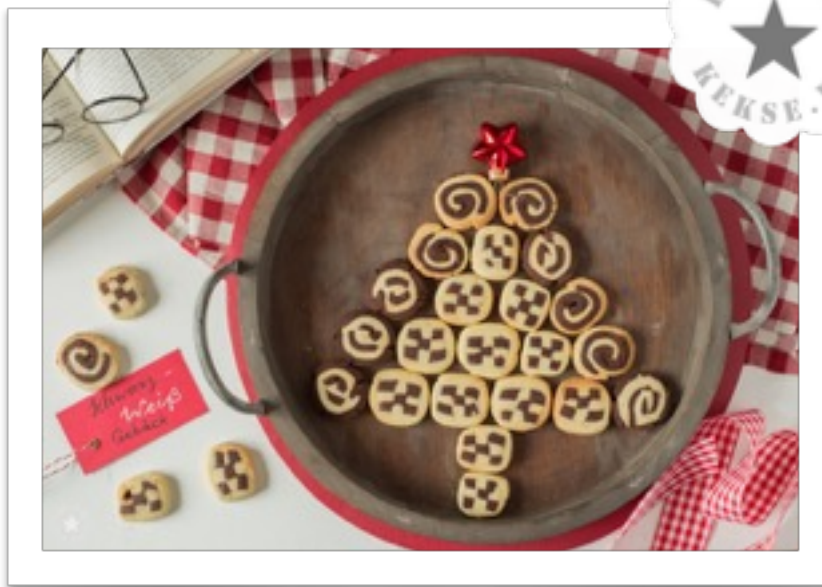


Schwarz-Weiß-Gebäck



Zutaten:

- 150 g Butter
- 150 g Puderzucker
- 1 Ei
- 1 Msp. Salz
- 300 g Mehl
- abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
- 30 g Kakao
- 1 Eigelb

Zubereitung:

Die Butter mit dem Puderzucker in einer Schüssel schaumig rühren. Das Ei und das Salz hinzugeben und zum Schluß das gesiebte Mehl und die Zitronenschale unterheben.

Den Teig in 3 gleiche Stücke teilen, unter einen Teil möglichst rasch das Kakaopulver kneten. Die Teige kalt stellen.

Jeweils ein helles und ein dunkles Teigstück etwa 1 cm dick auf einer bemehlten Arbeitsfläche möglichst exakt und gleichmäßig zu Rechtecken ausschneiden und in das Tiefkühlfach legen.

Das Eigelb mit etwas Wasser verrühren. Die Teigplatten 1 cm breit schneiden, die Teigstreifen mit dem Eigelb bepinseln und schachbrettartig zu einer Stange zusammensetzen.

Das andere Stück hellen Teig zu einer rechteckigen 2 mm dicken Platte ausrollen, mit Eigelb bestreichen, die Schachbrettstange drauflegen und die Teigplatte um die Stange schlagen. Nochmals kühlen.

Scheiben von etwa 5 mm Breite schneiden und im vorgeheizten Backofen bei etwa 175°C 10-15 Minuten backen. Der helle Teig sollte hell bleiben, sonst kommt das Schachbrettmuster nicht voll zur Geltung.

Einfacher ist es, wenn man runde Plätzchen macht. Dafür rollt Ihr aus dem Teig 2 gleich große Teigplatten, ein helle und eine dunkle, aus. Die zwei Platten mit Eigelb bestreichen, übereinanderlegen und zusammenrollen. Aus der Rolle 4 mm dicke Stücke schneiden.

