

## Schwarz-Weiß-Gebäck

### Aus was?

- \* 250 g Mehl
- \* 1 TL Backpulver
- \* 150 g Zucker
- \* 1 Pck. Vanillezucker
- \* 1 Ei
- \* 125 g Butter

Für den Schokoladenteig:

- \* 15 g Kakaopulver (richtiges Kakaopulver, kein Schokoladen-Trinkpulver!!!)
- \* 15 g Zucker
- \* 1 EL Milch

### Wie?

- \* Mische alle Zutaten in einer Schüssel. Rühre sie mit einem Handmixer (Knetstäbe) durch und knete dann den Teig mit den Händen so lange, bis du eine gleichmäßige weiche Masse hast.
- \* Teile den Teig in zwei Hälften. Knete in die eine Hälfte das Kakaopulver, den zusätzlichen Zucker und die Milch.
- \* Forme jeden Teig zu einem flachen Fladen, wickle diese in Frischhaltefolie und stelle ihn für 30 Min. in den Kühlschrank.
- \* Rolle dann jeden Teigfladen zu einem Rechteck (30 x 15 cm) aus.
- \* Lege den Schokoladenteig auf den anderen Teig. Wickle beides von der langen Seite aus fest zu einer Rolle auf.
- \* Schneide die Rolle in gleichmäßig dicke Scheiben (ca. 5 mm dick) und lege diese auf ein Backblech, dass du mit Backtrennpapier ausgelegt hast.
- \* Backe die Kekse bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) für ca. 12 Minuten.



Foto: privat

## Ausstech-Plätzchen

### Aus was?

- \* 250 g Mehl
- \* 1 TL Backpulver
- \* 100 g Zucker
- \* 1 Pck. Vanillezucker
- \* Zimt
- \* 1 Ei
- \* 125 g Butter

### Wie?

- \* Mische alle Zutaten in einer Schüssel. Rühre sie mit einem Handmixer (Knetstäbe) durch und knete dann den Teig mit den Händen so lange, bis du eine gleichmäßige Masse hast.
- \* Forme den Teig zu einem flachen Fladen, wickle ihn Frischhaltefolie und stelle ihn für 30 Min. in den Kühlschrank.
- \* Rolle dann den Teig ca. 3 – 4 mm dick aus. Steche dann die Plätzchen aus.
- \* Den restlichen Teig immer wieder verkneten und ausrollen, bis alles zu Plätzchen verarbeitet ist.
- \* Lege die Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und backe diese bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) für ca. 10 Minuten gelbbraun.



Fotos: privat

- ♥ **Tipp:** Du kannst die fertigen Plätzchen mit farbigem Zuckerguss (100 g Puderzucker, 1 EL Zitronensaft und 1 EL Wasser verrühren, mit Lebensmittelfarbe färben), mit Schokoladenglasur und mit bunten Zuckerstreuseln dekorieren.