

Schwarz-Weiß-Gebäck



Zutaten



Zutaten:

300 Gramm Mehl

150 Gramm Zucker

150 Gramm Margarine

3 Eier

Zimt

Kakao

Backpulver

Vanillinzucker

etwas Milch

Was braucht man sonst noch?



1 Schüssel

1 Küchenwaage

1 Mixer

1 Eitrenner

1 bis 2 Backbleche

1 Kuchenpinsel

1 Wellholz

1 Bratenheber

Backpapier

Zubereitung



1.

3 Eier in Eiweiß und Eigelb trennen



2.

Eigelb in die Schüssel geben



3.

150 Gramm Zucker abwägen
und zu den Eiern schütten



4.

150 Gramm Margarine abwägen



5.

Margarine dazu in die Schüssel geben



6.

300 Gramm Mehl abwiegen



7.

Mehl in die Schüssel schütten



8.

2 Teelöffel Backpulver dazugeben

Zubereitung



9.

1 Päckchen Vanillinzucker
dazugeben



10.

alle Zutaten mit dem Mixer
rühren bis große Brösel entstehen



11.

Teig auf ein bemehltes Brett geben
und gut kneten bis ein fester Teig
entstanden ist



12.

Teig in 2 gleich große Stücke teilen
und die eine Hälfte mit dem Kakao
verkneten



13.

Teigstücke auf ein Brettchen legen
und im Kühlschrank 30 Minuten
ruhen lassen



14.

diese Sorten wollen wir herstellen



15.

Backbrett mit Mehl bestäuben



16.

jeden Teig in 3 Teile schneiden und
aus einem hellen und einem dunklen
Teigstück je eine Rolle formen

Zubereitung



17.

1 dunkles Teilstück ausrollen



18.

mit dem Küchenpinsel die
Teigplatte und die Teigrolle mit
Milch einstreichen



19.

die helle Rolle mit dem dunklen Teig
einwickeln, dann ein helles Stück
ausrollen und die dunkle
Rolle einwickeln



20.

aus jedem Teigrest eine Platte
ausrollen



21.

die Platten aufeinander legen und
wieder mit Milch bestreichen



22.

vorsichtig die übereinander gelegten
Teigplatten aufrollen



23.

alle Teigrollen auf ein Brettchen
legen



24.

im Gefrierfach etwa 30 Minuten
kühlen

Zubereitung



25.

Backofen auf 220 Grad vorheizen



26.

Backbleche mit Backpapier belegen



27.

Teigrollen mit dem scharfen Messer vorsichtig in Scheiben schneiden



28.

für die 3 Teigrollen braucht man 2 Bleche



29.

alle Plätzchen mit Milch bestreichen



30.

beide Bleche gleichzeitig in den Backofen schieben und den Kurzzeitwecker auf 10 Minuten einstellen



31.

wenn der helle Teig etwas braun wird, sind die Plätzchen fertig. aus dem Backofen nehmen, Backofen abstellen



32.

schön verpacken als Geschenk, den Rest in einer Blechdose aufbewahren

Guten Appetit!