

## Holländische Zebras

### Zutaten:

250 Gramm Butter  
250 Gramm Mehl  
200 Gramm Zucker  
100 Gramm Stärkemehl  
4 Eigelb  
3 Esslöffel Rum  
5 Esslöffel Kakao  
3 Esslöffel Hagelzucker  
1/2 Teelöffel Salz  
1/2 Päckchen Backpulver

### Zubereitung:

Die Butter mit dem Zucker und dem Salz schaumig rühren. Nacheinander die Eigelbe zugeben und gut glattrühren.

Das Mehl mit der Stärke und dem Backpulver sieben, zur Buttermasse geben und einen festen Teig daraus kneten.

Den Teig halbieren, die eine Hälfte mit dem Rum, die andere mit dem Kakaopulver mischen. Beide Teigportionen zugedeckt eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 190°C vorheizen. Den hellen und den dunklen Teig getrennt auf einer bemehlten Fläche ausrollen und jede Teigplatte halbieren.

Helle und dunkle Teigplatten abwechselnd aufeinandersetzen und gut zusammendrücken. Aus dem Teig drei mal fünf Zentimeter grosse Scheiben schneiden.

Jede Scheibe mit Hagelzucker bestreuen und den Hagelzucker etwas andrücken. Die Zebras auf der mittleren Schiebeleiste zehn bis 15 Minuten backen.

Die Plätzchen mit einem Messer vom Backblech heben und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

Weitere leckere Rezepte finden Sie auch auf [Weihnachtsplaetzchen.de](http://Weihnachtsplaetzchen.de).

**Geeignete Getränke:**

coffee

---

**Quell-Link:** <https://www.adventskalender.net/weihnachtliche-rezepte/hollaendische-zebras>