

Schwarzweißgebäck

Zutaten:

400 Gramm Mehl
300 Gramm Butter
150 Gramm Puderzucker
30 Gramm Kakaopulver
1 Eiweiß
1 Prise Salz

Zubereitung:

Die Butter auf einem Backbrett mit dem gesiebten Puderzucker und dem Salz verkneten.

Das gesiebte Mehl unterarbeiten und den Teig in zwei Teile teilen. Einen Teil mit dem Kakaopulver verkneten.

Beide Teigportionen in Alufolie oder Pergamentpapier gewickelt zwei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 190 °C vorheizen. Von beiden Teigportionen jeweils ein Stück abschneiden und beide Teigstücke auf einer bemehlten Fläche zwei Millimeter dünn ausrollen.

Eine Teigplatte mit verquirltem Eiweiß bestreichen, mit der anderen Teigplatte belegen und zu einer Rolle formen. Oder aus dunkeltem und hellem Teig rechteckige Stränge formen, diese mit Eiweiß bestreichen und schachbrettartig zusammensetzen. Die Stränge mit hellem oder dunklem Teig umhüllen.

Die Teigrolle nochmals im Kühlschrank sehr fest werden lassen, dann etwa fünf Millimeter dicke Scheiben schneiden. Das Gebäck nun auf der mittleren Schiebeleiste zehn Minuten backen, bis es hellgelb ist.

Die Plätzchen auf dem Backblech etwas abkühlen lassen, dann mit einem breiten Messer herunterheben und auf einem Kuchengitter vollständig erkalten lassen.

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