

Zutaten

- 100 g Puderzucker
- 200 g Butter
- 300 g Mehl
- 1 Ei
- 1 Prise Salz

Backen

Schwarz-Weiß Gebäck

Entdecken Sie unser Rezept für köstliches Schwarz-Weiß Gebäck. Einfach nachzubacken! Besuchen Sie Kochateliers für mehr leckere Rezepte.

So wird’s gemacht:

1. Mark von 1 Vanilleschote
2. ca. 2 EL Kakaopulver
3. Butter mit Puderzucker, Vanillemark und Salz verkneten. Ei unterkneten. Anschließend das Mehl flott unterkneten. Etwas Teig beiseitelegen. Übrigen Teig halbieren. Unter eine Hälfte das Kakaopulver kneten. Den Teig für mindestens eine Stunde kühlen. Beide Teigstücke rechteckig ca. 1 cm dick ausrollen und mit Wasser bestreichen. Teigplatten übereinander kleben. Ca. 1 cm breite Streifen schneiden, kalt stellen. Streifen erneut mit Wasser bestreichen und je 2 Streifen farblich versetzt übereinander kleben. Beiseitegelegten Teig nun dünn auf die Länge der Streifen ausrollen, und diese darin einwickeln. Teig mind. 1 Stunde kalt stellen, anschließend in Scheiben schneiden. Im Backofen bei 180 °C Ober- und Unterhitze ca. 10 Minuten hell backen.