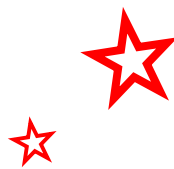


Schwarz-Weiß-Gebäck



Zutaten

250 g Mehl
125 g Butter
80 g Zucker
1 Ei
abgeriebene
Zitronenschale
von 1 Zitrone

Für den dunklen Teig:

2 EL Kakao
2 EL Milch
1 EL Zucker

Zubereitung

Mehl, Butter, Zucker, Ei und abgeriebene Zitronenschale schnell zu einem Teig verkneten, die Hälfte zusätzlich mit Kakao, Milch und einem weiteren Eßlöffel Zucker.

Je einen Teil des dunklen und hellen Teiges dünn ausrollen, dann beide Teigplatten aufeinander legen und fest zusammenrollen.

$\frac{1}{2}$ Stunde in den Kühlschrank stellen. Restlichen hellen und dunklen Teig je $\frac{1}{2}$ cm dick ausrollen, in 3 cm breite Streifen schneiden und 4 Teigschichten abwechselnd übereinander legen.

Diesen Teigblock mit dunklem Teig umhüllen und kaltstellen.

Teigrolle und Teigblock in $\frac{1}{2}$ cm dicke Scheiben schneiden und backen.

Die Plätzchen ca. 10-12 Minuten bei 170 °C Umluft backen.



Viel Spaß beim Backen!

Marita