

Schwarz-Weiß-Gebäck

Das Lieblingsgebäck meiner Töchter. Macht etwas mehr Arbeit, sieht aber toll aus und schmeckt himmlisch.

Du brauchst:

Für den weißen Teig:

- 150 g Margarine
- 200 g Mehl
- 75 g Puderzucker
- 1 kl. Prise Salz

Für den schwarzen Teig:

- 150 g Margarine
- 170 g Mehl
- 30 g Kakaopulver
- 75 g Puderzucker
- 1 kl. Prise Salz

Zum Kleben:

- 1 leicht aufgeschlagenes Eiweiß

Die Arbeitsschritte:

Der weiße Teig:

- Margarine auf die Arbeitsfläche geben.
- Puderzucker und Mehl darübersieben.
- Salz dazu und alles rasch zu einem glatten Teig verkneten.

Der schwarze Teig:

- Margarine auf die Arbeitsfläche geben.
- Puderzucker, Kakao und Mehl darübersieben.
- Salz dazu und ebenfalls rasch zu einem glatten Teig verkneten.
- Beide Teigsorten mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Musterrollen:

Hier zwei Beispiele, deiner Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. Aus den abgeschnittenen Enden machst du eine Marmorgebäck-Rolle.

Schachbrett:

Ein Stück weißen Teig dünn ausrollen.

Abwechselnd aus schwarzen und weißen Teigstreifen ein Schachbrett-Muster auf die Teigplatte legen.

Immer wieder mit aufgeschlagenem Eiweiß als „Klebstoff“ einpinseln.

Das ganze einrollen, Enden abschneiden und die Rolle kühlen.

Schnecke:

Aus schwarzem und weißem Teig je eine dünne Teigplatte ausrollen.

Eine Platte mit Eiweiß bestreichen.

Die andere Platte darauflegen, ebenfalls mit Eiweiß bestreichen..

Beide Platten zu einer Schnecke aufrollen, Enden abschneiden und kühl stellen.

Das Backen:

- Die Rollen mit einem großen Messer in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden.
- Die Scheibchen auf das Backblech legen.
- Bei 160° Umluft ca. 10 – 12 Minuten backen.

