

SCHWARZ-WEISSGEBÄCK

Rezept von www.daskochbuch.eu



das Kochbuch.eu

Zutaten:

- 200 g glattes Mehl
- 140 g Butter
- 80 g Staubzucker / Puderzucker
- 1 P Vanillezucker
- 1 Ei
- geriebene Zitronenschale
- 2 gehäufte EL Kakao

optional:

- 1 Eigelb zum Bestreichen

Zubereitung:

Butterkekse nach Grundrezept: Mehl, Staubzucker, kleingeschnittene Butter, Vanillezucker, Ei und geriebene Zitronenschale zu einem glatten Teig verkneten. In die Hälfte des Teiges den Kakao einarbeiten. 30 Minuten im Kühlschrank zugedeckt rasten lassen.

Ofen auf 180° Ober-/Unterhitze vorheizen.

Hellen und dunklen Teig getrennt auf gut bemehlter Arbeitsfläche ausrollen, übereinander legen und fest einrollen. Danach mit einem scharfen Messer Scheiben abschneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen, eventuell mit verquirltem Eigelb bestreichen (dann glänzen die Kekse nach dem Backen) und im vorgeheizten Backrohr 10-12 Minuten backen.

Abgekühlt in verschließbaren Blechdosen aufbewahren.