

Briskeln (Schwarz-Weiß-Gebäck)

Kategorien: Plätzchen, Land, Thüringen

Zutaten für: 1 Rezept

		Teig
125	Gramm	Puderzucker
250	Gramm	Margarine oder Butter
375	Gramm	Mehl
2	Essl.	Kakao
1	Pack.	Vanillezucker
		Oder abgeriebene Schale einer ungespritzten Zitrone

Anleitung:

Puderzucker sieben und mit der Margarine verrühren. Das Mehl unterkneten. Den Teig teilen. Die Hälfte davon mit dem Kakao dunkel färben.

Hellen und dunklen Teig nicht zu dünn auf Zucker ausrollen, daß rechteckige Teigplatten entstehen (evtl.

zurechtschneiden). Muster legen. Dafür die beiden Teigplatten aufeinander legen und beide zusammen einrollen.

In Zucker wälzen und im Kühlschrank über Nacht ruhen lassen. Am nächsten Tag in nicht zu dicke Scheiben schneiden (0, 5 cm) und auf ein Backblech legen.

Oder: Hellen und dunklen Teig in schmale Streifen (so breit wie hoch) schneiden. jeweils einen hellen und einen dunklen Streifen zuerst abwechselnd nebeneinander, dann übereinander legen, so daß im Querschnitt ein Schachbrett- Muster entsteht. Den Teigquader in Zucker wenden und über Nacht kühl stellen. Dann in nicht zu dicke Scheiben schneiden (0, 5 cm). Auf ein Backblech legen.

Oder: Vom dunklen Teig eine gleichmäßige Rolle formen, in hellen Teig einrollen. Weiter wie oben.

Backzeit: 10-15 Minuten Hitze: 180° -200° C