

Heidesand - Schwarz - Weiss

Kategorien: Plätzchen, Teig, Prof.

Zutaten für: 1 Rezept

(dieses Rezept habe ich von einer Bäckerin
Bekommen)

750	Gramm	Mehl
200	Gramm	Puderzucker
500	Gramm	Butter (keine Margarine, wg. des Geschmacks)
1	geh. EL	Kakao

Anleitung:

Aus den ersten 3 Zutaten einen schönen geschmeidigen Teig herstellen und dann in 1/3 und 2/3 teilen. In dem einen drittel den Kakao unterkneten. Bei der verarbeitung genau wie mit dem normalen Schwarz-Weiss-Gebäck verfahren. Anschliessend als Rolle verarbeiten und für einige Zeit in den Kühlschrank legen und warten bis die Rolle \"hart\" ist.

Dann mit Eigelb bestreichen und mit Zucker bestreuen. Die Rollen werden dann in Scheiben geschnitten mit einer Dicke von ca. 0,4-0,5 cm und dann auf`s Backpapier legen. Gebacken werden sie bei 180°C für ca. 15 Min.

Aber nur so lange, bis sie am Rand leicht braun sind!!!