

Schwarz-Weiß-Gebäck - Gebäckpresse

Kategorien: Plätzchen, Teig, Gebäckpresse

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Puderzucker
200	Gramm	Butter
300	Gramm	Mehl
1		Vanillezucker
	Etwas	Zitronenschale
1		Essl. Kakao
	Etwas	Butter zusätzlich

Anleitung:

Alle Zutaten (ausser Kakao und zusätzlicher Butter) zu einem Mürbteig kneten. Den Teig teilen und eine Hälfte mit dem Kakao verkneten, damit der Teig genauso geschmeidig wird wie der helle etwas Butter zusätzlich unterkneten. Den hellen Teig zu einem Rechteck formen, den dunklen Teig damit einwickeln und so Portionsweise in die Presse geben. Plätzchen auf ein ungefettetes Blech (ich habe inzwischen herausgefunden, dass die Plätzchen hierbei leichter von der Presse gehen) setzen. Bei 190 ° C Ober-Unterhitze oder 170 ° Heißluft backen. Die ausgekühlten Plätzchen evtl. mit Kuvertüre oder Kuchenglasur beträufeln.