

Schwarz - Weiß-Gebäck.

Kategorien: Mürbeteig, Weihnachten, Teig, Profi

Zutaten für: 1 Rezept

MUTTER´S HIGHLIGHTGEBÄCK IN DER ADVENTSZEIT.

FÜR DEN TEIG

250	Gramm	Mehl
125	Gramm	Weiche Butter
1		Ei
70	Gramm	Zucker
1		Fuchs Gourmet-Vanille
20	Gramm	Kakao, ungesüßt
25	Gramm	Puderzucker, gesiebt
1/2	Teel.	Fuchs Zimt, gemahlen
1	Messersp.	Fuchs Tonkabohne

ACHTUNG: DIE KEKSE VOR DEM BACKEN ETW. KÜHLEN

Anleitung:

Mehl, Ei, Butter (in Stücken), Zucker und Mark der Vanilleschote in eine Schüssel geben und mit dem Knethaken einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig verarbeiten.

2 Kakao, Puderzucker, Zimt, geriebene Tonkabohne und 1 EL Wasser mischen.

3 Teig halbieren und die Kakaomischung in die eine Teighälfte kneten.

4 Den hellen und den dunklen Teig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche etwa 4 mm dick ausrollen. Mit dem kleinen Ausstecher in regelmäßigen Abständen kleine Sterne ausstechen. Die hellen Sterne in die Löcher der dunklen legen und umgekehrt. Zum Schluss mit einem Nudelholz drüber rollen. Dabei etwas drücken. Sterne mit den großen Plätzchenförmchen ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Tipp

Alternativ kann man die beiden Teigplatten auch zu Rechtecken ausrollen, diese übereinanderlegen, der Länge nach einrollen, in 5 mm dicke Scheiben schneiden und backen. Aber die vorige Variante ist doch ein Hingucker !

Nährwerte pro Portion Brennwert: 323 kj (78 kcal) Fett: 3.82 g davon gesättigte Fettsäuren: 2.34 g Kohlenhydrate: 9.86 g davon Zucker: 3.31 g Eiweiß: 1.27 g Salz: 0.13 g