

Schwarz - Wyss-Gützli (Schwarz-Weiss-Gebäck)

Kategorien: Plätzchen, Land, Schweiz

Zutaten für: 1 Rezept

WEISSER TEIG

150	Gramm	Mehl
1		Vanilleschote
50	Gramm	Zucker
100	Gramm	Butter
1	Prise	Salz
1/2		Eiweiss

SCHWARZER TEIG

150	Gramm	Mehl
65	Gramm	Zucker
100	Gramm	Butter
1	Prise	Salz
40	Gramm	Kakaopulver
1		Eiweiss

Anleitung:

Weisser Teig: Mehl auf eine trockene Arbeitsfläche sieben. In der Mitte des Mehls eine Vertiefung machen. Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen, die Kerne herauskratzen und zum Mehl geben. Zucker, Butter in Flöckchen, Salz und Eiweiss in die Vertiefung geben. Mit dem Teigschaber, später mit den Händen, zu einem glatten Teig kneten, in Plastikfolie hüllen und 1 Stunde kühl stellen.

Schwarzer Teig: Arbeitsvorgang wie beim weissen Teig.

Elektro-Ofen auf 175 Grad, Umluft-Ofen auf 150 Grad, Gas-Ofen auf Stufe 2 bis 3 vorheizen. Von jeder Sorte Teig möglichst ein gleich grosses und mindestens 2 mm dickes Stück auswallen. Beide Stücke aufeinander legen und zu einer Rolle formen oder von jeder Teigsorte gleich viele Stränge von je 1 cm Durchmesser rollen und schachbrettartig zusammenpressen. Die Teigrolle 1 Stunde kühl stellen. Danach in 5 mm dicke Scheiben schneiden.

Auf mit Backpapier belegte Kuchenbleche legen und je nach Dicke 12 bis 15 Minuten backen.