

## Schwarzweiß - Gebäck

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 80 Stück

300	Gramm	Butter
150	Gramm	Puderzucker
1	Prise	Salz
400	Gramm	Mehl
40	Gramm	Kakaopulver
2		Eiweiße

### Anleitung:

Die Butter auf einem Backbrett mit dem gesiebten Puderzucker und dem Salz verkneten. Das gesiebte Mehl unterarbeiten und den Teig in zwei Teile teilen. Einen Teil mit dem Kakaopulver verkneten. Beide Teigportionen eingewickelt 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Den dunklen und den hellen Teig 1 cm dick ausrollen. Die Teigplatten abwechselnd hell und dunkel aufeinanderlegen und in 1 cm breite Streifen schneiden. Schachbrettartig nebeneinanderlegen. Den gewürfelten Teigstrang mit einer dünnen Platte von hellem oder dunklem Teig umhüllen. Die Teigrolle nochmals im Kühlschrank sehr fest werden lassen, dann in etwa 1/2 cm dicke Scheiben schneiden.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 Grad/Gas: Stufe 3) das Gebäck 10-15 Minuten backen, bis es zartgelb ist.

Pro Stück 60 Kalorien.