

SCHWARZ-WEISS-GEBÄCK



Plätzchen gehören einfach zur Weihnachtszeit. Beim Plätzchenbacken muss man nur wenige Dinge beachten, um leckere, feine Kekse zu machen. Wichtig ist bei meinem 1-2-3 Mürbeteig vor allem, dass die Zutaten richtig schön kalt sind und schon kann es los gehen. Dieses Schwarz-Weiß-Gebäck überzeugt durch sein schönes Muster und lässt sich im Geschmack beliebig verfeinern und variieren.



Zubereitungszeit
35 Minuten



Back-/Kochzeit
15 Minuten



Temperatur + Heizart
180 °C H



Kühlzeit
3 Stunden

PORTIONSRECHNER:

Stück: 80

TEIG

Gib alle Zutaten in eine Schüssel und verknete sie kurz entweder mit den Händen oder der Küchenmaschine zu einem festen Mürbeteig. Halbiere den Teig und knete in eine Hälfte den Kakao und das Wasser ein. Forme den Teig jeweils zu einer Kugel oder drücke ihn flach auf einen Teller und decke ihn ab. Stelle den Teig für mindestens 1-2 Stunden oder auch über Nacht in den Kühlschrank. Knete beide Teige erneut kurz durch und rolle sie nacheinander auf einer nur leicht bemehlten Silikonmatte 3 mm dünn auf 40x15 cm Rechtecke aus. Bestreiche eine Hälfte mit etwas Eiweiß und lege die zweite darauf, bestreiche diese auch mit Eiweiß und rolle sie gemeinsam von der langen Seite her auf. Halbiere die Rolle nach Belieben, so passt sie besser in dein Gefrierfach. Packe die Rolle in ein Bienenwachstuch oder Frischhaltefolie und friere sie für mindestens 1 Stunde ein.



Verwende nicht zu viel Mehl beim Ausrollen, sonst wird der Teig zu trocken und bröselig.

1-2-3 TEIG:

- 100 g** Zucker
- 200 g** Butter (kalt)
- 300 g** Mehl
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 1 Pr.** Salz

FÜR DEN DUNKLEN TEIG:

- 25 g** Kakao
- 1 EL** Wasser

ZUM BESTREICHEN:

- 1** Eiweiß

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 180°C Heißluft vor. Ich bevorzuge diese Einstellung bei Plätzchen, da ich so mehrere Bleche gleichzeitig backen kann. Du kannst die Bleche aber auch einzeln bei 200°C O/U backen.

PLÄTZCHEN BACKEN

Schneide die Rolle in 8-10 mm dicke Scheiben und lege diese mit etwas Abstand auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Backblech. Backe die Plätzchen im vorgeheizten Ofen für 10-15 Minuten. Lasse sie anschließend vollständig abkühlen. Luftdicht verpackt bleiben die Kekse mehrere Wochen frisch. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!