

Schwarz-Weiß-Gebäck nach Omas Rezept

Zutaten:

- 500 g Weizenmehl
- ½ Päckchen Backpulver
- 200 g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Eier
- 200 g Margarine
- 1 Prise Salz
- 1 EL Backkakao



Arbeitszeit: ca. 30 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 12 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 42 Minuten

Ruhezeit: 2 Stunden

Zubereitung:

1. Gib Mehl, Backpulver, Puderzucker, Vanillezucker, Salz, Eier und Margarine in eine Schüssel und knete einen geschmeidigen Teig. Teile den Teig in 2 Hälften und mische unter eine Hälfte den Kakao.
2. Rollen den hellen Teig und den dunklen Kakaoteig nebeneinander 3 mm dick aus. Lege dann den hellen und den dunklen Teig übereinander und rolle sie zusammen ein. Wickel sie in Frischhaltefolie und stelle sie mindestens 2 Stunden kalt.
3. Heize den Ofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vor.
4. Schneide den Schwarz-Weiß-Teig in Scheiben.
5. Lege die Plätzchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech und backe sie 12 Minuten.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

