

Schwarz-Weiß-Gebäck

Zeit gesamt
2h 40min



Zubereitungszeit
45min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

Zucker	100 g
Vanilleschote	1 St.
Weizenmehl, Type 405	250 g
Backpulver	1 TL
Vanille Zucker	1 Päckchen
Eier	2 St.
Butter	125 g
Kakaopulver	1 EL
Milch	2 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

Backblech mit Backpapier, SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. Zucker in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 10 Sek./Stufe 8 pulverisieren. Bei Bedarf Puderzucker mithilfe des Spatels an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben und Vorgang wiederholen.

2. Vanilleschote mit einem scharfen Messer der Länge nach einritzen und Mark mit dem Messerrücken herauskratzen. Vanillemark, Mehl, Backpulver, Vanillinzucker, 1 Ei und kalte Butter in Stücken in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 40 Sek./Stufe 4 verrühren.

3. Hälfte des Teiges entnehmen, zur Kugel formen, in Frischhaltefolie einwickeln und im Kühlschrank ca. 1 Std. kühlen.

4. Kakaopulver mit Milch in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 20 Sek./Stufe 4 verrühren. Teig zur Kugel formen, in Frischhaltefolie einwickeln und ebenfalls im Kühlschrank ca. 1 Std. kühlen.

5. Für Gebäck mit Schneckenmuster:

Beide Teige auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und nacheinander dünn zu einem 30 x 20 cm großen Rechteck ausrollen. Eiweiß mit einer Gabel in einer kleinen Schüssel aufschlagen und hellen Teig damit bestreichen. Dunklen Teig auf die mit Eiweiß bestrichene Seite legen, leicht festdrücken und entlang der breiten Seite eng aufrollen. Rolle in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank ca. 30 Min. kühlen.

6. Für Gebäck mit Schachbrettmuster:

Eiweiß mit einer Gabel in einer kleinen Schüssel aufschlagen. Beide Teige auf eine

bemehlte Arbeitsfläche geben und nacheinander 1 cm dick ausrollen. Anschließend in gleich große 1 x 20 cm lange Streifen schneiden. Jeweils 3 Streifen nebeneinanderlegen, dabei im Wechsel einen hellen und einen dunklen Streifen verwenden. Diese 3 Streifen dünn mit verquirtem Eiweiß bepinseln. Auf diese Streifen werden nun 2 weitere Lagen, bestehend aus je 3 Streifen, gelegt, dabei immer im Wechsel einen hellen und einen dunklen Teigstreifen verwenden.

7. Restlichen hellen und dunklen Teig miteinander verkneten, dünn ausrollen und Schachbrettmusterblock nach Belieben damit ummanteln. Teigblock in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank ca. 30 Min. kühlen.

8. Backofen auf 175 °C vorheizen und 2 Backbleche mit Backpapier belegen. Mit einem scharfen Messer 8 mm dicke Scheiben von der Teigrolle (bei Herstellung des Schneckenmusters) oder 8 mm dicke Scheiben von dem Teigblock (bei Herstellung des Schachbrettmusters) schneiden und auf die Backbleche legen. Backbleche nacheinander ca. 12 Min. backen.

9. Kekse auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Wenn keine Kinder mitessen, kann man die Milch durch Rum ersetzen.
In einer Blechdose aufbewahrt, hält das Schwarz-Weiß-Gebäck 4 Wochen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	246 kcal
Kohlenhydrate	30 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	12 g