Schwarzweißgebäck



für 4 Backbleche

Zutaten

400 g Weizenmehl, 2 gestrichene Teelöffel Backpulver, 300 g Zucker, 2 Fläschchen Rumaroma, 2 Eier, 2 Päckchen Vanillezucker, 250 g kalte Butter, 40 g Kakaopulver, 30 g Zucker, 2 Esslöffel Milch, 1/2 Eiweiß, Backpapier

Zubereitung

1. Mehl und Backpulver sieben und in einer Schüssel mischen
2. die Hälfte davon in eine zweite Schüssel geben und mit 300 g Zucker, dem Vanillezucker, Rumaroma und den Eiern zu einem dicken Brei verarbeiten
3. die Butter in Stücke schneiden, auf den Teig geben und mit dem restlichen Mehl zusammen zu einem glatten Teig kneten
4. von diesem Teig die Hälfte abnehmen und in die andere Schüssel geben
5. für den dunklen Teig das Kakaopulver, 30 g Zucker und die Milch verrühren und unter die zweite Teighälfte rühren
6. den hellen und den dunkeln Teig getrennt etwa 1/2 cm dick ausrollen
7. Rechtecke mit einer Kantenlänge von etwa 15 x 8 cm ausschneiden
8. die eine Teigplatte mit Eiweiß bestreichen und die andere Teigplatte darauf legen
9. nun die Teigplatten von der breiten Seite her aufrollen
10. dieses so oft machen, bis der Teig aufgebraucht ist
11. alternativ kann man auch vier rechteckige Stangen formen und diese mit Eiweiß zusammenkleben
12. die Teigrollen in Frischhaltefolie einwickeln und mindestens zwei Stunden kühl stellen
13. nach der Kühlpause zwei Backbleche mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 175°C vorheizen
14. die Rollen aus dem Kühlschrank holen und mit einem scharfen Messer 1/2 cm dicke Scheiben abschneiden und auf dem Blech verteilen (Achtung, Platz lassen, denn die Plätzchen gehen beim Backen auf!)
15. je zwei Bleche zusammen bei 175°C ca. 10-15 Minuten backen

Zeitbedarf

Vorbereitung ca. 30 Minuten, Ruhezeit mindestens 2 Stunden
bei 175°C 15 Minuten backen (und das zwei mal, denn es sind ja vier Bleche)