



Schwarz-Weiß-Gebäck

Zutaten für die Kekse:

250 g Weizenmehl

½ Pkg. Backpulver

1 Prise Salz

140 g Zucker

1 Ei

125 g Butter

2 EL Kakao, schwarz

1 EL Zucker

1 EL Rum

Das Mehl wird mit dem Backpulver, der Prise Salz und dem Zucker gemischt. Das Ei (ein bisschen was vom Eiweiß zurückbehalten) und die in kleine Stücke geschnittene Butter einkneten. Wenn man die Zutaten zu einen glatten Teig verknetet hat, wird er in zwei Teile geteilt.

Eine Hälfte des Teiges wird mit Kakao, Zucker und dem Rum gemischt.

Die Teige werden separat zu je einer Teigplatte von etwa 20 x 30 cm ausgerollt. Eine Teigplatte wird mit dem übrigen Eiweiß bestrichen. Nun legt man beide Teigplatten vorsichtig übereinander und rollt sie straff zusammen. In Frischhaltefolie wickeln und ½ Stunde kühlen.

Nach dem Kühlen werden etwa 5 mm breite Scheiben von der Teigrolle abgeschnitten und auf ein Backblech gesetzt.

Die Kekse werden bei 180°C etwa 10-12 Minuten goldbraun gebacken.

