

# Schwarz-Weiß-Gebäck

etwa 60 Stück



etwas Übung erforderlich

● up to 60 Min.



## Zutaten:

### Mürbteig:

250 g glattes Mehl  
1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
1 Prise Salz  
½ Röhrchen Dr. Oetker Aroma  
Rum  
1 Ei (Größe M)  
125 g weiche Butter

### Zum Unterkneten:

15 g gesiebter Backkakao  
15 g Zucker  
1 EL Milch

### Zum Bestreichen:

1 Eiklar (Größe M)

## 1 Mürbteig:

Das Mehl in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verkneten.

## 2 Zum Unterkneten:

Kakao, Zucker und Milch verrühren und unter eine Hälfte des Teiges kneten. Beide Teighälften zu Kugeln formen. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 1/2 Std. kalt stellen.

## 3 Variante Schneckenmuster:

Für das Schneckenmuster den hellen und dunklen Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche jeweils zu einem gleichmäßig großen Rechteck (15 x 30 cm) ausrollen. Ein Rechteck dünn mit Eiklar bestreichen, das zweite darauf legen und ebenfalls bestreichen. Von der langen Seite fest aufrollen.

#### 4 Variante Schachbrettmuster:

Man benötigt jeweils 9 x 1 cm breite Teigstreifen vom hellen und vom dunklen Teig und 2 Teigdecken. Dafür die beiden Teighälften getrennt ca. 1 cm dick ausrollen. Aus dem hellen und dunklen Teig jeweils 9 x 1 cm breite und 15 cm lange Streifen schneiden. Die Streifen mit Eiklar bestreichen und im Schachbrettmuster zu 2 Teigblöcken zusammensetzen. Die übrig gebliebenen hellen und dunklen Teigreste zusammen verkneten, dünn zu 2 Rechtecken (13 x 15 cm) ausrollen. Die entstandenen Blöcke in die Teigschichten einwickeln.

Die Streifen mit Eiklar bestreichen und im Schachbrettmuster zu 2 Teigblöcken zusammensetzen. Die übrig gebliebenen hellen und dunklen Teigreste zusammen verkneten und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn zu 2 Rechtecken (ca. 13 x 15 cm) ausrollen. Die entstandenen Blöcke in die Teigschichten einwickeln.

#### 5 Variante Taler:

Aus dem dunklen Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche eine 3 cm dicke Rolle formen. Den hellen Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 5 mm dick ausrollen, mit Eiklar bestreichen und die dunkle Rolle darin einwickeln.

6 Die Teigrollen oder -blöcke in Frischhaltefolie gewickelt kalt stellen.

7 Die Teigrollen oder -blöcke in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heissluft 160 °C**

**Backzeit: etwa 12 Minuten**