

Schwarz-Weiß-Schleifen

ca. 36 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Mürbteig:

300 g glattes Mehl
1 Messerspitze Dr. Oetker Backpulver
80 g gesiebter Staubzucker
½ Röhrchen Dr. Oetker Aroma Rum
1 Prise Salz
1 Ei (Größe M)
150 g weiche Butter
1 EL Milch

Zum Unterkneten:

50 g geriebene Zartbitterkuvertüre
2 EL gesiebtes glattes Mehl

Zum Bestreichen:

ca. 1 EL Milch

Zum Verzieren und Bestreuen:

30 g Dr. Oetker Kuchen Glasur Kakao
Staubzucker

1 Mürbteig:

Für den Teig das Mehl in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Eine Teighälfte mit Kuvertüre und Mehl zu einem Schokoteig verkneten. Die Teige in Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

- 2 Die Teige auf einer bemehlten Arbeitsfläche jeweils quadratisch (24 x 24 cm) ausrollen. Einen Teig dünn mit Milch bestreichen. Den zweiten Teig darauflegen und etwas andrücken. Die Teigplatte in 8 cm breite Streifen schneiden (Abb. 1).



- 3 Jeden Teigstreifen in 8 x 2 cm breite Streifen schneiden und gegeneinander verdrehen (Abb. 2). Die Teigschleifen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.



Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C
Backzeit: ca. 15 Minuten

- 4 **Zum Verzieren und Bestreuen:**

Die Glasur in ein Spritztütchen füllen und Linien auf die erkalteten Schleifen spritzen. Nach dem Festwerden der Kuvertüre die Schleifen umdrehen und mit Staubzucker bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- In gut schließenden Dosen sind die Kekse ca. 3 Wochen haltbar.