

# Schwarzweiß-Gebäck

Gebäck » Kekse

## Zutaten (30 Stück)

- » 250g Mehl
- » 1TL Backpulver
- » 125g Butter/Margarine
- » 1 Ei(er)
- » 50g Puderzucker
- » 1 Pk. Vanillinzucker
- » 1 Prise Salz
- » 3-4 Trpf. Rumaroma
- » 2EL Kakao
- » 1EL Schlagsahne

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

über 120min

## Zubereitung

1. Mehl, Backpulver, Butter in Flöckchen, Ei, Puderzucker, Vanillinzucker, Salz in eine Rührschüssel geben. Mit den Knethaken des Handrührgerätes rasch zu einem glatten Mürbeteig verarbeiten. Teig halbieren. Unter die erste Hälfte das Rumaroma, unter die zweite Portion Kakao und Sahne kneten. Teige in Folie wickeln, ca. 60min kühlen.

2. Ofen auf 180°C vorheizen. Teige auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu 8mm dicken, ca. 12 cm langen Rollen formen. Je einen hellen und einen dunklen Teigstrang umeinander drehen. Kordeln zu Kränzen formen, leicht andrücken.

3. Kränze auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und ca. 15min backen. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

Nährwerte: 70kcal/E2g/F4g/KH8g pro Stück

angelegt am: 08.10.2003

Rezept-Nr: 563

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke