

Schwarz-Weiß-Cookies

Knackige Kekse aus hellem und Schoko-Teig.

etwa 28 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

All-in-Teig:

100 g Weizenmehl
1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
75 g weiche Butter oder Margarine
1 Ei (Größe M)
1 EL Dr. Oetker Kakao
2 EL Milch
1 Pck. Dr. Oetker Back mich Kakaosplitter, Schoko-Tröpfchen & Vollmilchschoko

Wie backe ich schwarz-weiße-Cookies?:

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Fett und Ei hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem Teig verarbeiten. Teig in ein Drittel und zwei Drittel teilen. Unter das Teigdrittel Kakao, Milch und Back mich (vorher 2 EL davon abnehmen) unterrühren. Mit Hilfe von 2 Teelöffeln haselnussgroße Häufchen von beiden Teigen nebeneinander auf das Backblech setzen. Zwischen den einzelnen Plätzchen **Abstand** lassen, da sie etwas breit laufen können. Die helle Seite der Teighäufchen mit übrigem Back mich bestreuen.



- 3 Das Backblech in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 15 Min.

Die Cookies mit Hilfe des Backpapiers vom Blech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn Sie nur ein Backblech haben, können Sie die zweite Hälfte der Cookies auf dem zugeschnittenen Backpapier vorbereiten. Ziehen Sie dann einfach das Backpapier auf das Blech.
- In gut schließenden Dosen können die Cookies etwa 2 Wochen gelagert werden.

