

Schwarz-Weiß-Gebäck

Dieses leckere und knusprige Schwarz Weiß Gebäck mit hellem und dunklem Teig versüßen die Weihnachtszeit.

etwa 60 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Mürbeteig:

250 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

150 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

½ Rö. Dr. Oetker Rum-Aroma

1 Ei (Größe M)

125 g weiche Butter oder Margarine

Außerdem:

15 g Dr. Oetker Kakao

15 g Zucker

1 EL Milch

Zum Bestreichen:

1 Eiweiß (Größe M)

Wie mache ich Schwarz-Weiß-Gebäck?:

1 Mürbeteig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Für den dunklen Teig Kakao sieben, mit Zucker und Milch verrühren und unter die Hälfte des hellen Teiges kneten. Hellen und dunklen Teig jeweils zu einer Kugel formen und getrennt in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Min. kalt stellen.

2 Der Teig kann beliebig entweder zu einem Schneckenmuster oder Schachbrettmuster oder zu Talern verarbeitet werden:

Schneckenmuster formen:

Den hellen und dunklen Teig jeweils zu einem gleichmäßig großen Rechteck (30 x 15 cm) ausrollen, ein Rechteck dünn mit Eiweiß bestreichen, das zweite darauf legen und ebenfalls bestreichen. Von der längeren Seite aus fest aufrollen.



Schachbrettmuster formen:

Man benötigt 9 je 1 cm breite Teigstreifen von dem dunklen Teig und 9 je 1 cm breite Teigstreifen vom hellen Teig sowie 2 x eine „Teigdecke“. Dafür die beiden Teighälften getrennt etwa 1 cm dick ausrollen. Aus dem hellen und dunklen Teig jeweils 9 je 1 cm breite und 15 cm lange Streifen schneiden.

Die Streifen mit Eiweiß bestreichen und im Schachbrettmuster zu 2 Teigblöcken zusammensetzen. Die übrig gebliebenen hellen und dunklen Teigreste zusammen verkneten, dünn zu 2 Rechtecken (15 x 13 cm) ausrollen. Die entstandenen Blöcke in die Teigschichten einwickeln.

Taler formen:

Aus dem dunklen Teig eine 3 cm dicke Rolle formen. Den hellen Teig $\frac{1}{2}$ cm dick ausrollen, mit Eiweiß bestreichen und die dunkle Rolle darin einwickeln.

- 3 Teigrollen oder -blöcke eine Zeit lang kalt stellen, damit sie sich besser schneiden lassen. Inzwischen den Backofen vorheizen und das Backblech mit Backpapier belegen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

- 4 Die Teigrollen oder -blöcke in gleichmäßige, knapp $\frac{1}{2}$ cm dicke Scheiben schneiden und auf das Backblech legen. Das Backblech in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 12 Min.

Das Schwarz-Weiß-Gebäck mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Schwarz-Weiß-Gebäck ist in gut schließenden Dosen etwa 3 Wochen haltbar.
- Für ein einfaches Marmormuster evtl.e Teigreste (hellen und dunklen Teig zusammen) zu einer etwa 3 cm dicken Rolle formen, kalt stellen, in $\frac{1}{2}$ cm dicke Scheiben schneiden und backen.

