

Schwarz-Weiß-Puzzle

Knackige Plätzchen mit hellem und dunklem Teig zu Weihnachten.

etwa 50 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Backpapier

Mürbeteig:

250 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

150 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Ei (Größe M)

75 g weiche Butter oder Margarine

50 g Erdnusscreme

etwa 1 EL Milch

Außerdem:

1 EL Dr. Oetker Kakao

1 TL Zucker

1 TL Milch

Wie backe ich schwarz-weiße Kekse?:

1 Mürbeteig:

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. Unter eine Hälfte des Teiges Kakao, Zucker und Milch kneten.

2 Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

- 3 Hellen und dunklen Teig jeweils getrennt auf leicht bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen. Aus beiden Teigen verschiedene Motive, z. B. Dreiecke und Sterne in unterschiedlichen Größen ausstechen.
Hinweis: Gleich viele Motive in unterschiedlichen Größen und Farben ausstechen, so dass man diese zu zwei- oder dreiteiligen Puzzle-Kekszen zusammensetzen kann (Abb. 1).



- 4 Dann aus den Dreiecken oder Sternen jeweils kleinere Motive ausstechen und auf dem Backblech zusammensetzen (Abb. 2). Backen.



Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 12 Min.

Das Gebäck mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Schwarz-Weiß-Gebäck ist in gut schließenden Dosen etwa 3 Wochen haltbar.