





# Schwarz-Weiß-Schleifen

Einfach gemachtes Schwarz-Weiß-Gebäck

etwa 36 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten



## 1 Vorbereiten:

Für den dunklen Teig Kuvertüre grob hacken und im Wasserbad nach Packungsanleitung schmelzen.

## 2 Knetteig:

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. Teig halbieren.

- 3 Eine Teighälfte mit geschmolzener Kuvertüre und Mehl zu einem glatten "Schoko-Teig" verkneten. Jedes Teigstück zu einer Kugel formen und getrennt in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Min. in den Kühlschrank legen. Inzwischen Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

## Zutaten:

**Für das Backblech:**  
Backpapier

**Knetteig:**  
300 g Weizenmehl  
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin  
75 g Zucker  
½ RÖ. Dr. Oetker Rum-Aroma  
1 Pr. Salz  
1 Ei (der Größe M)  
150 g weiche Butter oder  
Margarine  
1 EL Milch

**Für den dunklen Teig:**  
50 g Dr. Oetker Kuvertüre  
Zartbitter  
25 g Weizenmehl (etwa 2 EL)

**Zum Bestreichen:**  
etwa 1 EL Milch

**Zum Verzieren:**  
etwa 25 g Dr. Oetker Kuvertüre  
Zartbitter  
Puderzucker

- 4 Beide Teigstücke auf leicht bemehlter Arbeitsfläche jeweils zu einem Quadrat (24 x 24 cm) ausrollen. Ein Quadrat dünn mit Milch bestreichen und das andere Quadrat mit Hilfe des Teigrollers darauflegen und andrücken. Teigstück in drei Streifen je 8 cm Breite schneiden (Abb. 1).



- 5 Jeden Streifen in jeweils 12 etwa 2 cm breite Streifen schneiden. Jeden Teigstreifen einmal gegeneinander verdrehen (Abb. 2), auf das Backblech legen und backen.



**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 15 Minuten**

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

## 6 Verzieren:

Kuvertüre in einen kleinen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und im Wasserbad schmelzen. Eine kleine Ecke abschneiden. Die Streifen jeweils auf einer Seite damit besprenkeln und fest werden lassen. Die andere Seite mit Puderzucker bestreuen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- In gut schließenden Dosen kann man das Gebäck etwa 3 Wochen aufbewahren.