Schwarz-Weiß-Gebäck

Eine der bleibtesten Weihnachtsbäckerein

Benötigte Zutaten

200 g	Premium Teebutter
300 g	Mehl
1	Ei
100 g	Staubzucker
1 Pkg.	Vanillezucker
1 Msp.	Backpulver
etwas	Zitronenschalen
	Kakao (für den dunklen Mürbteig)

Anleitung

1. Alle Zutaten rasch zu einem dunklen und einem hellen Mürbteig verarbeiten.

2. Verwenden Sie Dottermilch, damit die beiden Mürbteige gut aneinander haften. Das heißt, Sie mischen etwas Milch und einen Dotter und verrühren dies sehr gut.

3. Die einfachsten Formen sind Schnecken und Taler.

4. Immer dann verwenden, wenn zwei Teigteile aneinderkleben sollen.

5. Für die Schnecken den hellen und den dunklen Teig übereinanderlegen, dazwischen die Dottermilch.

6. Dann die Teige einrollen und in Scheiben schneiden. Auf das Backblech legen.

7. Für die Taler werden der helle Teig aufgelegt, der dunkle Teig als Rolle daraufgelegt.

8. Dann wiederum einrollen und Scheiben abschneiden.

9. Tipp von Fernsehgartenköchin Iris Köck: Nach dem Einstreichen mit der Dottermilch rund zehn Minuten warten, bis Sie den zweiten Teig darüberlegen. Dann haften die beiden Teige besser aneinander.

10. Gebacken wird die Schwarz-Weiß-Bäckerei bei 180 Grad rund zehn Minuten.

Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten