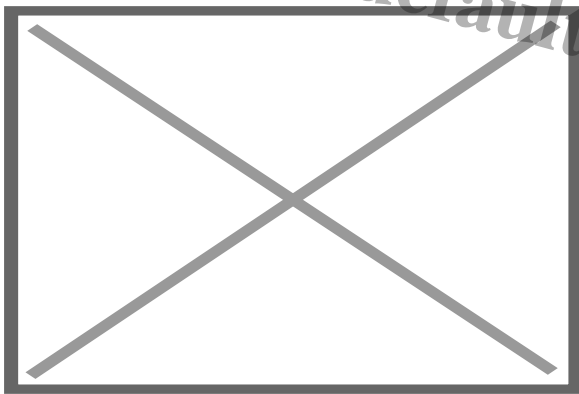




Schwarz-Weis-Gebäck

Description



Zutaten:

250 g Butter
130 g Puderzucker
350 g Mehl
2 EL Kakao

Zubereitung:

Die weiche Butter, Puderzucker und Mehl miteinander verkneten. Den Teig teilen, in eine Hälfte den Kakao einkneten, bis alles braun durchgefärbt ist. Dann die beiden Teile grob miteinander verkneten, so dass ein grobes Schwarz-Weiß-Muster entsteht.

Danach zwei gleichmäÙige Teigwärfte formen und in Klarsichtfolie einwickeln. Eine Stunde kalt stellen. Man kann den Teig auch ins Gefrierfach geben. Wenn der Teig fest ist, die Wärfte in Scheiben schneiden und auf einem Backblech bei 180 Grad 10-15 Minuten backen.

â??

Diese Nachricht wurde von meinem Android Mobiltelefon mit 1&1 Mail gesendet.

Category

1. Kuchen und Kekse

Date Created

August 25, 2017

Author

jeanny

default watermark