

Schwarz-Weiss Gebäck (nach Betty Bossi)

Grundteig:

175 g Butter oder Margarine

In einer Schüssel weich rühren

75 g Zucker

1 Teelöffel Vanillezucker

1 Prise Salz

1 Esslöffel Milch

Alles begeben und rühren, bis die Masse hell ist

250 g Mehl

Begeben und zu einem Teig zusammenfügen

Formen:

2 Rollen von je 3 bis 4 cm Durchmesser formen, in Klarsichtfolie wickeln und ca. 30 Minuten kühl Stellen.

Schneiden:

Rollen in 5 mm dicke Scheiben schneiden, mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Sofort backen.

Schokoladeteig:

Vor der Mehlgabe dem Grundteig 2 bis 3 Esslöffel Kakaopulver beifügen.

Schwarz-Weiss-Gebäck Duo:

Beide Teige halbieren, dunkle Hälften zu je einer Rolle von ca. 3 cm Durchmesser formen, die hellen zu je 2 mm dicken Rechtecken auswallen, mit wenig Eiweiss bestreichen, je 1 Teigrolle drauflegen, einwickeln. In 5 mm dicke Scheiben schneiden.

Schwarz-Weiss-Gebäck Schnecken:

Beide Teige halbieren, aus jeder Hälfte ein 2 mm dickes, gleich grosses Rechteck auswallen. Die hellen Teige mit wenig Eiweiss bestreichen, die dunklen Teige darauflegen, aufrollen. In 5 mm dicke Scheiben schneiden.

Schwarz-Weiss-Gebäck Schachbrett:

Aus jedem Teig Stangen von 1.5 cm Durchmesser formen. Stangen mit wenig Eiweiss bestreichen, zusammensetzen. In 5 mm dicke Scheiben schneiden.

Backen:

10 bis 12 Minuten in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.