

Schwarz/Weiß Kekse EIFREI bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

750 gr Mehl, 375 gr Butter, 300 gr Puderzucker, 1 Prise Salz, 2 Esslöffel Sahne, 1 Teelöffel Zimt (kann weg gelassen werden), Tropfen Zuckercouleur (es geht auch braune Lebensmittelfarbe), 4 Esslöffel Kakao.

Die Vorbereitungen:

Beachten Sie, daß der Teig min. 2 Stunden kalt gestellt werden muss. Für dieses Rezept muss die Butter Zimmertemperatur haben!

Die Zubereitung:

Mehl, weiche Butter, gesiebten Puderzucker und Salz in einer Rührschüssel verrühren. Teig halbieren und die eine Hälfte in den Kühlschrank bereits kalt stellen. Unter den anderen Teil des Teiges den Kakao, den Zuckercouleur und die Sahne kneten. Ebenfalls kaltstellen! Wenn der Teig richtig durchgekühlt ist kann man verschiedene Kekse formen. Evtl. Schnecken: Aus jedem Teig ein Rechteck von ca 30x30 cm dünn ausrollen, mit etwas Milch bestreichen und aufeinander legen. Die Teigplatten einfach nur zusammenrollen und von der Rolle ca 1,5 cm dicke Scheiben abschneiden. Ca. 10-12 min bei 200°C (Umluft 180°C) backen.