



Schwarz-Weiß-Gebäck



Zutaten:

1 Ei
250 g Mehl
150 g Zucker
1 TL Backpulver
125 g Butter
1 EL Jamaika-Rum
2 EL Kakao
1 EL Zucker
1 EL Milch

Zubereitung:

Aus den Zutaten bis zum Rum einen Mürbteig kneten. Die Hälfte etwa 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Die 2. Hälfte mit den restlichen Zutaten durcharbeiten und den "schwarzen" Teig ebenfalls 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig zunächst jeweils in ca. 5 mm dicke Platten und diese Platten zum Teil in 5mm starke Streifen schneiden. Abwechselnd 2 weiße und 2 schwarze Streifen aneinander legen. Darauf in umgekehrter Reihenfolge wieder 4 Streifen legen. Insgesamt 4 Schichten formen. Das Ganze (jeweils 2 mal) wird dann je in eine weiße und eine schwarze ca. 2 mm starke Teighülle gewickelt. Die vorbereiteten Rollen wieder im Kühlschrank ruhen lassen. Den restlichen Teig jeweils in ca. 3 mm Stärke ausrollen, 2 Teigplatten übereinander legen und aufrollen. Auch diese Rollen wieder ruhen lassen. Dann in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden und auf einem mit Backpapier belegten Blech bei 180° Celsius ca. 10 Minuten backen.

leicht, wenn man sorgfältig arbeitet