



### Rezepte zur Sendung vom 03. Dezember 2011 Weihnachtsplätzchen

#### Schwarz-Weiß-Gebäck

200 g	Butter (zimmerwarm)
100 g	Puderzucker
1	Ei
1 Prise	Salz
1 Msp.	abgeriebene Zitronenschale
300 g	Weizenmehl Type 405
1 Prise	Backpulver
40 g	Kakaopulver



Butter, Puderzucker, Ei, Salz und Zitronenschale mit dem Handrührgerät gut vermischen.

Mehl und Backpulver vermischen, dann sieben, zur Buttermischung geben und mit den Knethacken einkneten. Nicht zu lange kneten, sonst besteht die Gefahr, dass der Teig brandig wird.

Kakao mit knapp 1 EL Wasser vermischen. Den Teig halbieren und unter eine Teighälfte die Kakaomasse kneten. Beide Teige in Frischhaltefolie einpacken und 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Anschließend die Teige auspacken. Vom hellen Teig ca. 100 g zurückbehalten. Dann den Rest hellen Teig und den dunklen Teig etwa 1/2 cm stark ausrollen und beide Teigplatten halbieren. Auf die helle halbe Teigplatte, die dunkle darauf setzen (evtl. für den bessern Halt die Teigplatten mit ganz wenig Wasser einpinseln) und zu einer Rolle formen. So entsteht eine Spirale. Die Rolle in Frischhaltefolie einpacken ca. 2 Stunden in den Kühlschrank geben.

Die restlichen Teigplatten in 1/2 cm breite Streifen schneiden, die zu einem Schachbrettmuster zusammengesetzt werden (evtl. für den bessern Halt die Streifen mit ganz wenig Wasser einpinseln).

Die restlichen 100 g hellen Teig ca. 3 mm stark ausrollen, die „Schachbrettstangen“ mit dem hellen Teig einschlagen. Die fertige Stange in Frischhaltefolie einpacken ebenfalls für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank geben.

Den Backofen auf 190 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Die Stange und die Rolle aus dem Kühlschrank herausnehmen und in 1 cm starke Scheiben schneiden. Die Plätzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Im vorgeheizten Ofen ca. 10-12 Minuten goldgelb backen.