



## Zutaten für schwarz weiß Gebäck

### **Zutaten**

#### *Heller Teig*

- 500gr Mehl
- 6g Backpulver
- 150gr Zucker
- 2 Eier
- 250gr Butter

#### *Schoko Teig*

- 30gr Kakaopulver
- 50gr Zucker
- 2 EL Milch

## Zubereitung

1. Mehl, Zucker und Backpulver vermischen. Dann die Eier hinzugeben und mit der kalten Butter zu einem Mürbeteig verkneten.
2. Den Teig halbieren.
3. Eine Hälfte des Teiges mit Kakao, Zucker und Milch vermengen danach noch einmal durchkneten.
4. Von jeder Teigsorte einen Teig ausrollen und Rollen formen. Daraus in verschiedenen Kombinationen Schwarz Weiß Gebäckformen. Zum Beispiel eine dunkle Rolle in einen hellen Teig wickeln.
5. Dann die Teigrollen von den Kindern etwa 7mm dicke Stücke schneiden lassen, und auf ein Backpapier legen.
6. Wenn alle Kekse plaziert sind, kommt das Blech dann bei 150°C (Umluft, Mittlere Schiene) für ungefähr 12min in den Backofen. Die Kekse müssen Goldgelb sein, wenn ihr sie aus dem Ofen holt.
7. Die Kekse auskühlen lassen.

**FERTIG!**

Mehr Rezepte findest du auf [www.blogprinzessin.de](http://www.blogprinzessin.de)