

Hier und heute

Schwarz-Weiß-Gebäck

Das Schwarz-Weiß-Gebäck ist ein Muss auf jedem weihnachtlichen Plätzchenteller. Theresa Knipschild zeigt, wie die beliebten Plätzchen aus Mürbeteig perfekt gelingen.

Rezept

Schwarz-Weiß-Gebäck

von Theresa Knipschild, für circa 20 Stück

Zutaten für den hellen Teig

- 300 g Weizenmehl 405 oder Dinkelmehl 630 und etwas für die Form
- 100 g Puderzucker
- 2 Prisen Salz
- 1 Ei
- 125 g kalte Butter, in Würfel geschnitten

Zutaten für den dunklen Teig

- 20 g Backkakao
- 1 EL Milch

Zubereitung

Aus den Zutaten für den hellen Teig zügig einen Mürbeteig herstellen. Das kann mit der Hand oder der Maschine geschehen. Den Teig halbieren und in eine Hälfte Backkakao und Milch schlierenfrei einkneten. Beide Teige separat in Frischhaltefolie oder eine Frischhaltebox geben und mindestens eine Stunde kaltstellen.

Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Vorgehensweise für Doppelsterne oder Herzen

Beide Teige getrennt voneinander ausrollen und mit einem Plätzchenausstecher in gewünschte Formen ausstechen. Die ausgestochenen Plätzchen mit einem jeweils kleinerem Ausstecher ausstechen und den andersfarbigen Teig - in derselben Form ausgestochen - einsetzen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und circa 9 bis 12 Minuten backen.

Vorgehensweise für Schachbrettmuster

Man benötigt fünf je 1 cm breite Teigstreifen von dem hellen Teig und vier je 1 cm breite Teigstreifen vom dunklen Teig sowie ein ausgerolltes Rechteck des hellen Teigs. Dafür die beiden Teighälften getrennt etwa 1 cm dick ausrollen. Aus dem hellen und dunklen Teig jeweils 1 cm breite und 15 cm lange Streifen schneiden. Die Streifen mit etwas Wasser bestreichen und im Schachbrettmuster zu Rechtecken zusammensetzen. Den gesamten Block mit etwas Wasser bestreichen. Das ausgerollte Teigrechteck straff um den Block wickeln und leicht andrücken. Für 10 Minuten in den Tiefkühler legen und in circa 0,5 cm breite Scheiben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und etwa 9-12 Minuten backen.

Vorgehensweise für Spiralen

Den hellen und dunklen Teig jeweils zu einem gleichmäßig großen Rechteck ausrollen. Ein Rechteck dünn mit sehr wenig Wasser bestreichen. Das Zweite darauf legen, leicht andrücken und ebenfalls bestreichen. Von der längeren Seite aus fest aufrollen. Für 10 Minuten ins Tiefkühlfach legen. Ca. 0,5 cm dicke Scheiben abschneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und ca. 9-12 Minuten backen.

Vorgehensweise Marmoroptik - für Teigreste optimal geeignet

Teigreste locker zusammendrücken und auf einer bemehlten Fläche etwa 0,5 cm dick ausrollen und mit einem Plätzchenausstecher nach Wahl ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und circa 9-12 Minuten backen.