

Schwarz-Weiß Gebäck

Zutaten für 50 – 60 Stück:

Heller Mürbteig:

300 g	Mehl
100 g	Puderzucker
200 g	Butter
50 g	Ei (1 Stück)
20 g	Eigelb (1 Stück)
1	Prise Salz

ca. 670 g Gesamtteig

Dunkler Mürbteig:

270 g	Mehl
100 g	Puderzucker
200 g	Butter
50 g	Ei (1 Stück)
20 g	Eigelb (1 Stück)
1	Prise Salz
30 g	Kakao

ca. 670 g Gesamtteig

Zubereitung:

Heller Mürbteig:

Zuerst die zimmerwarme Butter mit dem Puderzucker, den Eiern und dem Salz mit der Teigknetmaschine gut verkneten.

Knetzeiten

1-Gang Maschine:	5 – 6 Minuten
2-Gang Maschine:	3 – 4 Minuten langsam
NOVA:	3 – 4 Minuten Stufe 2

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

Anschließend das Mehl kurz unterkneten.

Knetzeiten

1-Gang Maschine:	1 Minute
2-Gang Maschine:	1 Minute langsam
NOVA:	1 Minute Stufe 2

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte



Im Holzbackofen:
Bei 230 °C einschießen
Backzeit: ca. 7 – 10 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze: 230 °C
Unterhitze: 140 °C
Backzeit: ca. 7 – 10 Minuten
Ofen eingeschaltet lassen



Im Haushaltsbackofen:
Bei 190 °C einschießen
Backzeit: ca. 7 – 10 Minuten

Dunkler Mürbteig:

Zuerst die zimmerwarme Butter mit dem Puderzucker, den Eiern und dem Salz mit der Teigknetmaschine gut verkneten.

Knetzeiten

1-Gang Maschine:	5 – 6 Minuten
2-Gang Maschine:	3 – 4 Minuten langsam
NOVA:	3 – 4 Minuten Stufe 2

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

Anschließend das Mehl und Kakao kurz unterkneten.

Knetzeiten

1-Gang Maschine:	1 Minute
2-Gang Maschine:	1 Minute langsam
NOVA:	1 Minute Stufe 2

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

Den Teig aus dem Kessel nehmen und von Hand zu einem Ballen formen. Danach den Teig über Nacht in den Kühlschrank stellen und erst am nächsten Tag verarbeiten.

Schnecke:

Hierfür beide Mürbteige mittels der dünnen Ausrollhilfe zu einem gleich großen Quadrat ausrollen (circa 20 – 25 cm breit). Den dunklen Mürbteig mit etwas Milch abstreichen und den hellen Mürbteig darauflegen. Nun zu einer Rolle aufrollen. Die Rolle für 30 min in die Gefriertruhe geben und anschließend mit einem Messer in 0,5 – 1 cm breite Scheiben schneiden. Auf ein Backblech legen und nach Anleitung backen.



Schachbrett:

Hierfür beide Mürbteige mittels der dünnen Ausrollhilfe zu einem gleich großen Quadrat ausrollen (circa 20 – 25 cm breit.) Die Platten nochmals für 30 min kühlen. Jetzt 2 – 3 mm breite Streifen mit einem Pizzarädchen abschneiden. Abwechselnd je 2 dunkle und 2 helle Streifen nebeneinanderlegen. Jetzt versetzt mit weiteren Streifen stapeln. Nach 5 Schichten das ganze Paket nochmals kühlen.



Etwas hellen Mürbteig nochmals ausrollen und mit Milch abstreichen. Das Paket darauf platzieren und einpacken. Alles für 30 min frosten und anschließend Scheiben mit 0,5 – 1 cm breite abschneiden, auf ein Backblech legen und nach Anleitung backen.

Tipp



Ausrollhilfen Aluminium

- erleichtert gleichmäßiges Ausrollen
- 6-teiliges Set
- Aluminium
- inklusive Rezept

Art.-Nr. 303179

