

Schwarz weiß Gebäck – einfache Weihnachtsplätzchen



Liebst Du einfache Weihnachtsplätzchen? Dann ist Schwarz weiß Gebäck genau das Richtige für DICH. Ein Weihnachtsplätzchen Rezept einfach und lecker.

einfach



Vorbereitungszeit:

20 Minuten

Ruhezeit:

1 Stunden

Backzeit:

10 Minuten

Gesamtzeit:

1 Stunden 30 Minuten

Zutaten

– 2 Portionen +

Grundteig

125 g Butter

125 g Zucker

250 g Mehl

1 Ei

1 TL Backpulver

1 TL Vanillezucker

zusätzlich für den dunklen Teig

3 TL Backkakao

Utensilien

Küchenmaschine oder Handrührgerät mit Knethaken

Zubereitung

Teigzubereitung

- 1 Alle Zutaten in einer Schüssel zu einem glatten Teig verkneten.
- 2 Dafür Knethaken oder die Küchenmaschine verwenden. Zum Schluss am Besten kurz mit der Hand geschmeidig kneten.
- 3 Den Teig halbieren. Unter eine Teighälfte den Backkakao mischen und unterkneten.
- 4 Die beiden Teigkugeln in Folie wickeln & für ca. 30-60 Minuten kaltstellen.
- 5 Nun aus dem Kühlschrank holen und das Gebäck formen

Schneckenform

- 1 Beide Teige zu gleich großen Teigplatten ausrollen.
- 2 Die Teigplatten übereinander legen und miteinander aufrollen

- 3 fest zusammendrücken, in Folie einwickeln und in den Kühlschrank legen.

Schachbrettmuster

- 1 Beide Teige zu mehreren kleinen Strängen ausrollen.
- 2 diese abwechseln neben-und aufeinander zu einem Muster legen.
- 3 Die Teigrollen leicht zusammendrücken damit die große Teigrolle fest wird.
- 4 Nun entweder zu einer eckigen Rollen formen oder rund lassen.
- 5 Ebenfalls in Folie wickeln und kalt stellen.

Backen

- 1 Backofen auf 180°C Ober-Unterhitze vorheizen
- 2 Teigrollen aus dem Kühlschrank nehmen und in cm dicke Scheiben schneiden.
- 3 auf 2 Backbleche verteilen und für 10 Minuten bei 180°C Ober-Unterhitze backen

Notizen

Das Rezept ergibt 2 Bleche.

Wie findest du das Rezept?



Drucken

Du hast das Rezept ausprobiert?

Dann verlinke @meinbackglueck auf Instagram oder nutze den Hashtag #meinbackglueck.

[← zurück](#)