



# Hier und heute

## **Schwarz-Weiß-Gebäck**

Konditormeister Marcel Seeger versüßt uns das Warten auf Weihnachten mit einem Klassiker – köstlich knusprigem Schwarz-Weiß-Gebäck.

## **Das Rezept**

von Marcel Seeger für circa 50 Plätzchen

### **Zutaten für den Mürbeteig**

- 375 g weiche Butter
- 135 g Puderzucker
- etwas Mark einer Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 1 Prise Salz
- 375 g Mehl (Type 550)
- 110 g Speisestärke

### **Zubereitung**

Butter, Puderzucker, Vanillemark und Salz mit der Hand oder in einer Küchenmaschine verkneten. Mehl und Speisestärke dazugeben und unterkneten. Den Teig halbieren. Einen Teil in Frischhaltefolie verpackt in den Kühlschrank legen.

Die andere Hälfte wie folgt zu einem dunklen Mürbeteig weiterverarbeiten:

### **Zutaten für den dunklen Mürbeteig**

- 75 g gemahlene Haselnüsse (alternativ gemahlene Mandeln)
- 35 g Kakaopulver

### **Zubereitung**

Den Teig mit Haselnüssen und Kakaopulver verkneten, in Frischhaltefolie einwickeln und ebenfalls kühl stellen. Beide Teige sollten mindestens eine Stunde durchkühlen, damit sie Bindung bekommen.

## **Fertigstellen mit unterschiedlichen Mustern**

### **Variante 1: „Halb und halb“**

Je 100 g dunklen und hellen Teig zu einer daumendicken Rolle ausrollen. Beide Rollen mittig durchschneiden und dann eine dunkle und eine helle Seite zusammenfügen.

**Tipp:** Die beiden Teile vor dem Zusammenfügen mit etwas Wasser bepinseln, so halten sie besser. Nicht mit Ei zusammensetzen, da Ei die Teigteile während des Backens auseinanderdrückt.

Die fertigen Rollen in hellen Teig einschlagen. Hierfür ein helles Stück Teig auf einer leicht gemehlten Unterlage ausrollen, dünn mit Wasser bestreichen, dann die Rolle auflegen und einschlagen. Den Teig für circa eine halbe Stunde in den Kühlschrank geben. Anschließend die Rolle in ca. 5 mm breite Scheiben schneiden und auf ein gefettetes oder mit Backpapier belegtes Blech legen.

### **Variante 2: Schneckenmuster**

Ein helles und ein dunkles Teigstück auf je circa 20 x 30 cm ausrollen und das helle Teigstück dünn mit Wasser bestreichen. Das dunkle Teigstück darüberlegen, leicht andrücken und alles aufrollen. Die Teigrolle in Frischhaltefolie circa 30 Minuten kühlen und in



# Hier und heute

ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Die Teigschnecken auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

## **Fertigstellen**

Schwarz-Weiß-Gebäck im vorgeheizten Backofen bei 180° C Umluft circa zehn Minuten backen.

## **Tipps**

- Bei Umluft können Sie mehrere Backbleche gleichzeitig backen.
- Für marmoriertes Schwarz-Weiß-Gebäck aus Teigresten, diese zusammendrücken, zu einer Rolle formen und in Scheiben schneiden.