

Schwarz-Weiß-Gebäck

von Tanja Mueller (tanja@antispe.de)

1 Pk (250g) weiche Margarine
1 Pk Vanillezucker
3/4 T Zucker
2 T Mehl
1/2 Pk (100g) gemahlene Mandeln
3 EL Speisestärke
2 schwach geh. EL Kakao
Fett oder Backpapier für das Blech

- Alle Zutaten, bis auf den Kakao, miteinander verkneten.
- Den Teig zu einer Kugel formen und ein gutes Drittel davon wegnehmen.
- Restlichen Teig auf bemehlter Fläche mit einem Nudelholz etwa 3-6 mm dick zu einem Rechteck ausrollen.
- Das übrige Drittel des Teiges mit dem Kakao verkneten und ebenfalls zu einem etwas kleineren Rechteck ausrollen.
- Das "dunkle Rechteck" auf das helle legen und von einer langen Seite her zusammenrollen.
- Mit einem Messer von der Rolle ca. 1/2 cm dicke Scheiben abschneiden, auf das mit Backpapier ausgelegte oder eingefettete Backblech legen.
- Bei 175°C ca. 20 Minuten backen.
- Noch warm vom Blech nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

