



dann Scheiben ab, jede einen halben Zentimeter dick.“
„Ich verstehe ...“

Schwarz-Weiß-Gebäck

Man nehme:

- ★ 300 Gramm Mehl
- ★ 150 Gramm Zucker
- ★ 1 Päckchen Vanillinzucker
- ★ 2 Eigelbe
- ★ 200 Gramm kalte Butter
- ★ 2 Esslöffel Kakaopulver
- ★ 2 Esslöffel Schlagsahne
- ★ Mehl zum Ausrollen



Zubereitung

Mehl, Zucker und Vanillezucker mischen. Eigelbe hineingeben und mit der Butter zu einem Teig kneten.

Den Teig halbieren.

Eine Hälfte mit Kakao und Sahne gut verkneten, bis die Masse gleichmäßig braun ist.

Jedes Teigstück in Folie wickeln und 1 Stunde kalt stellen.

Danach Teige ausrollen, je ein Quadrat ausschneiden, Quadrate aufeinander legen und aufrollen.

Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen.

Ein Backblech mit Backpapier belegen.

Die Teigrolle in ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden.

Die Scheiben aufs Blech legen und im Ofen bei 175° C (Gas: Stufe 2) 12 - 15 Minuten backen.



Ü8

Zwei Stunden später ist die Küche wieder aufgeräumt. Die beiden alten Damen sitzen am Küchentisch und trinken Tee. Dazu probieren sie ihre frisch gebackenen Plätzchen.

„Hmm, lecker!“

„Letztes Jahr waren sie besser!“

„Das sagst du jedes Jahr, Trude. Ich finde sie prima. Eins, zwei, drei, ... sechs. Wir haben sechs Sorten. Reicht das?“

„Ja, bestimmt. Die Kinder bekommen jedes einen großen Teller und der Rest ist für uns zum Tee, die reichen bis Weihnachten. Ostern will ich keine Weihnachtsplätzchen mehr!“

Beide lachen.

Dann packen sie die Plätzchen in Blechdosen und Trude stellt sie auf den Küchenschrank.

Ü9