

# Schwarz-Weiß-Osterkekse

## Lecker



### ZUBEREITUNG

In einer mittelgroßen Schüssel Mehl, Backpulver, Zucker und Salz vermengen. Ei und Milch unter die trockenen Zutaten mischen und die Butter in Flöckchen ergänzen. Alles zügig mit dem Handmixer verkneten. Die Hälfte des Teigs in eine zweite Schüssel geben und mit Kakao und Milch verkneten, bis der Teig gleichmäßig kakaobraun ist. Beide Teige zu Kugeln formen, in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Beide Teige aus der Kühlung nehmen und jeweils auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 4 mm dick ausrollen. Nun mit den Osterkeksausstechern die gleiche Anzahl von Motiven in jedem Teig ausstechen und austauschen, sprich, die ausgestochenen dunklen Teigstücke in die leeren Bereiche des hellen Teigs legen und die hellen Teigstücke in die leeren Bereiche des dunklen Teigs. Nun die Teigplatten erneut mit dem Teigroller flachdrücken, sodass sich alle Teile verbinden. Aus den schwarz-weißen Teigplatten mit Osterkeksausstechern Plätzchen ausstechen oder mit einem Messer Rauten schneiden. Die Kekse auf die Backbleche verteilen und 12 Minuten im vorgeheizten Backofen goldbraun backen. Schwarz-weiße Teigreste locker verkneten und daraus marmorierte Kekse ausstechen und backen.

### ZUTATEN

250 g Mehl + etwas Mehl für die Arbeitsfläche  
½ Tütchen Backpulver  
100 g Zucker  
1 Prise Salz  
1 TL Vanilleextrakt  
1 Ei  
125 g Butter  
2 EL Backkakao  
etwas Milch

### UTENSILIEN

2 mittelgroße Schüsseln,  
Handmixer mit Knethaken, Oster-  
Keksausstecher, Teigroller