

Schwarz-Weiß-Schnecken

Schwarz-Weiß-Gebäck gehört auf dem weihnachtlichen Plätzchenteller einfach mit dazu! Die formschönen Mürbeteigplätzchen schmecken köstlich nach Kakao und überzeugen durch die mürbe Textur. Auf Wunsch können viele verschiedene Plätzchenvarianten aus dem Schwarz-Weiß-Teig zubereitet werden.

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



250g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis ODER 300g helle glutenfreie Mehlmischung auf Reis/Kartoffelbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

1 gestrichener TL Xanthan

70g Zucker

1 P. Vanillezucker

1 Msp. Backpulver

1 Ei

125g Butter (ggf. laktosefrei), kalt

Für den dunklen Teig:

15g Kakaopulver, ungesüßt

20g Zucker

1 EL Milch (ggf. laktosefrei)

1. Mehl, Xanthan, Zucker, Vanillezucker und Backpulver in eine Rührschüssel geben und mischen. Ei und Butter in Flöckchen zugeben und einen glatten Mürbeteig herstellen.

2. Den Teig teilen und eine Teighälfte mit Kakaopulver, 20g Zucker und 1 EL Milch mischen.
3. Nun beide Teig getrennt auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn zu einem Rechteck ausrollen. Bitte stets prüfen, dass der Teig nicht an der Arbeitsfläche anklebt. Bei Bedarf wenig glf Mehl als Trennmittel verwenden.
4. Die helle Teigplatte auf die dunkle Teigplatte legen und mit dem Nudelholz bei Bedarf noch etwas dünner ausrollen, siehe erstes Bild links.
5. Die Teigplatte zu einer Rolle aufrollen. Die Länge sollte etwa 30cm betragen und der Durchmesser etwa 4cm. Die Rolle in Frischhaltefolie wickeln und mind. 2 Stunden, am besten über Nacht in den Kühlschrank legen.
6. Den Backofen auf 180 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Von der Rolle Stücke mit etwa 0,6 – 0,7mm Dicke abschneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Teigmenge reicht für etwa 1,5 Backbleche.
7. Im vorgeheizten Backofen, auf mittlerer Schiene, etwa 12 – 14 Minuten backen.
8. Die fertigen Plätzchen aus dem Ofen nehmen und auf dem Backblech auskühlen lassen! Anschließend in eine Plätzchendose geben.

Anmerkung: Tipps zur Lagern sind [HIER](#) notiert.

Milchfrei – Tipp: Butter 1:1 durch vegane Margarine ersetzen. Milch durch eine pflanzliche Alternative austauschen.

Bild 1: Links: Die beiden Teige aufeinander legen. Mitte: Den Teig zu einer Rolle formen. Rechts: Den gekühlten Teig in Scheiben schneiden und die Teiglinge auf ein Backblech legen.



Weitere Bilder: Die fertigen Plätzchen.



