

# *Zebraplätzchen*

Zutaten	Zubereitung
<b>Heller Teig:</b> 300 g Butter 150 g Zucker 1 P. Vanillezucker 1 Pr. Salz	Die Zutaten in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und glatt rühren.
300 g Mehl	Mehl in die Rührschüssel sieben.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Alle Zutaten mit dem Knethaken zu einem glatten Teig kneten.</li> <li>Den Teig in <b>2 Portionen</b> halbieren!!!</li> </ul>	
<b>Dunkler Teig:</b> 30 g Kakaopulver evtl. etwas Butter	Kakao unter <b>1 Teigportion</b> kneten.
<ul style="list-style-type: none"> <li>Den hellen und den dunklen Teig in Frischhaltefolie 15-30 min im Kühlschrank ruhen lassen.</li> </ul>	

## Arbeitsplan:

1. 2-3 Bleche mit Backpapier belegen
2. Backofen vorheizen: **180°C, Ober- /Unterhitze**
3. 1 Eiklar (Eiweiß) mit der Gabel verquirlen
4. Arbeitsfläche und Teigroller dünn mit Mehl bestäuben
5. Teige rechteckig ausrollen (Knapp 5 mm)
6. helle Teigplatte mit Eiklar bestreichen
7. dunkle Teigplatte darauflegen
8. Teigplatte zu Rollen formen (ca 3-4 cm Durchmesser)
9. Scheibchen abschneiden (ca 5 mm dick) und aufs Blech legen
10. **Backen: mittlere Schiene, ca 10 min, hellgelb**
11. Abkühlen lassen und in Dose verpacken