



Schachbrett-Kekse

Zeit gesamt
3h 20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 12 Portionen

Eier	2 St.
Butter	125 g
Zucker	80 g
Salz	
Vanillinzucker	2 TL
Weizenmehl, Type 405	250 g
Backpulver	1 TL
Kakaopulver	2 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, Backblech mit Backpapier, Frischhaltefolie

1. Eier trennen, Eiweiß anderweitig verwenden. Butter würfeln und in einer Schüssel mit Eigelb, Zucker, Salz, Vanillinzucker, Mehl und Backpulver zu einem glatten Teig verkneten. Teig halbieren, eine Hälfte mit Kakao und 1 EL Wasser verkneten. Teige ca. 2 Std. kühl stellen.
2. Backofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche hellen Teig in 5, dunklen Teig in 4 ca. 1 cm dicke Rollen formen. Rollen in 3 Reihen abwechselnd aufeinanderlegen, sodass ein Schachbrett-Muster entsteht. Teigstrang in Frischhaltefolie wickeln und nochmals ca. 1 Std. kalt stellen.
3. Teigstrang in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. Im Ofen ca. 15 Min. backen. Schachbrett-Kekse abkühlen lassen und in einer luftdichten Dose aufbewahren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	198 kcal
Kohlenhydrate	24 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	10 g