



Schachbrett-Plätzchen

Zeit gesamt
🕒 3h 20min

Zubereitungszeit
🕒 20min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

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

Zubereitung



Küchenutensilien

Backblech mit Backpapier, Monsieur Cuisine

1. Eier trennen, Eiweiß anderweitig verwenden. Butter würfeln. Im Mixtopf Butter, Eigelb, Zucker, 1 Prise Salz, Vanillinzucker, Mehl und Backpulver 2 Min./Teigstufe zu einem glatten Teig verkneten. Teig halbieren, eine Hälfte des Teiges beiseitestellen. Übrigen Teig im Mixtopf mit Kakao und 1 EL Wasser 1 Min./Knetstufe verkneten. Teige ca. 2 Std. kühl stellen.
2. 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. Backofen auf 175°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. 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 Dose luftdicht verschlossen aufbewahren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	235 kcal
Kohlenhydrate	28 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	12 g