

Dornröschen-Taler

Schwarz-Weiß Gebäck



- 300 Gramm Butter
- 150 Gramm Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 400 Gramm Mehl
- 30 Gramm Kakaopulver
- 1 Eiweiß

1. Butter, Puderzucker und die Prise Salz verkneten.
2. Mehl sieben und ebenfalls untermengen.
3. Den Teig teilen und unter eine Hälfte den Kakao kneten.
4. Beide Teighälften zu Kugeln formen, in Folie wickeln und 1- 2 Stunden in den Kühlschrank legen
5. Anschließend beide Teighälften etwa 1 cm dick ausrollen, beide Teigflächen mit dem verquirlten Eiweiß bestreichen, aufeinander legen und aufrollen.
6. Nochmals 2 Stunden in den Kühlschrank legen
7. Von der Teigrolle 3-4 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein Backblech legen
8. Im vorgeheizten Backofen bei 190° auf mittlerer Leiste 8- 10 Minuten backen

