

# Schwarz-Weiß-Gebäck

*Wir finden, Schwarz-Weiß-Gebäck macht sich auf dem Keksteller besonders gut. Und die Zubereitung ist gar nicht schwer.*

- Den Ofen auf 200 °C vorheizen.
- Alle Zutaten bis auf das Kakaopulver und 1 EL Maisstärke zu einem glatten Teig verarbeiten.
- Den Teig in 2 Hälften teilen, in die eine Hälfte das Kakaopulver einarbeiten, die Maisstärke in die andere.
- Aus jeder Hälfte 2 Rollen formen.
- Eine helle Rolle neben eine dunkle legen, dann auf die helle Rolle eine dunkle und auf die dunkle Rolle eine helle legen.
- Alle Stücke zu einer viereckigen Rolle zusammendrücken.
- Die Rolle in 1 cm dicke Scheiben schneiden und diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
- Die Kekse ca. 7 Minuten backen und vor dem Verzehr abkühlen lassen.

## **20 STÜCK**

100 g zimmerwarme Butter  
100 g Zucker  
120 g Maismehl  
80 g Maisstärke  
1 EL Kartoffelfasern  
(Pofiber)  
1 TL Vanillezucker  
1 Eiweiß  
1 TL Backpulver

## **FÜR DIE BEIDEN TEIGE**

2 EL Kakaopulver  
1 EL Maisstärke