

Schwarz-Weiß-Cookies

Knackige Kekse aus hellem und Schoko-Teig

etwa 28 Stück    Gelingt leicht  40 Minuten



Zutaten:

Schwarz-Weiß-Cookies

Für das Backblech:

Backpapier

All-in-Teig:

100 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

75 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

75 g weiche Butter oder Margarine

1 Ei (Größe M)

1 gestr. EL Dr. Oetker Kakao

2 EL Milch

1 Pck. Dr. Oetker Back mich Kakaosplitter, Schoko-Tröpfchen
& Vollmilchschoko

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

2 All-in-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Fett und Ei hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem Teig verarbeiten. Teig in ein Drittel und zwei Drittel teilen. Unter das Teigdrittel Kakao, Milch und Back mich (vorher 2 EL davon abnehmen) unterrühren. Mit Hilfe von 2 Teelöffeln haselnussgroße Häufchen von beiden Teigen nebeneinander auf das Backblech setzen. Zwischen den einzelnen Plätzchen **Abstand** lassen, da sie etwas breit laufen können. Die helle Seite der Teighäufchen mit übrigem Back mich bestreuen.

3

Das Backblech in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 15 Minuten

Die Cookies mit Hilfe des Backpapiers vom Blech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

- Wenn Sie nur ein Backblech haben, können Sie die zweite Hälfte der Cookies auf dem zugeschnittenen Backpapier vorbereiten. Ziehen Sie dann einfach das Backpapier auf das Blech.
 - In gut schließenden Dosen können die Cookies etwa 2 Wochen gelagert werden.
-

	PRO PORTION	PRO 100 G / ML
Energie	281 kJ	1742 kJ
	67 kcal	416 kcal
Fett	3,72 g	23,22 g
Ges. Fettsäuren	2,18 g	13,61 g
Kohlenhydrate	7,06 g	44,12 g
Zucker	4,36 g	27,23 g
Eiweiß	0,98 g	6,10 g