



## Zebraplätzchen

### Zutaten:

200g Butter  
200g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
400 g Mehl  
2 Esslöffel Kakao  
2-5 Esslöffel Milch

### Was du sonst noch brauchst:

Rührgerät  
Rührschüssel  
Messer  
Esslöffel  
Wellholz  
Pinsel  
Frischhaltefolie  
Backpapier  
Backofen und Backblech ;)

Am besten, Du legst alles was Du brauchst schon vor Beginn bereit.  
Dann hast Du es in der Nähe, wenn du es benutzen willst.  
Die Butter solltest du schon einige Zeit vorher aus dem Kühlschrank holen, damit sie weich wird.

Die Butter mit Zucker und Vanillezucker verrühren, aber nicht schaumig schlagen. Mehl dazugeben und die Masse so kurz wie möglich zu einem Teig zusammenkneten. Der Teig sollte sich gut vom Schüssel-Rand lösen und nicht zu klebrig sein.

Der Teig wird nun geteilt. Die eine Hälfte wird mit Kakaopulver dunkel gefärbt und mit Hilfe der Milch zur gleichen Beschaffenheit wie der helle Teig gebracht.

Nun wellt man beide Teigklumpen zu dünnen Platten aus, bestreicht die Helle mit Milch, legt die Dunkle darauf und wickelt beide zu einer Rolle zusammen. Diese wickelt man in Frischhaltefolie und stellt man für eine halbe Stunde in den Kühlschrank. Danach schneidet man dünne Scheiben davon ab, legt sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech und bäckt sie hellgelb. Bei 200 ° (Gasbackofen Stufe 3) ist die Backdauer 10-12 Minuten.