Weihnachtsplätzchen Rezepte

Schwarz Weiße Kranzerln Kekse

Anzahl: 30 Stück
Gattung: Backen, Backen, Plätzchen, Weihnachten

250	g	Mehl	1/2		Zitrone, abger. Schale und Saft davon
125	g	Butter			
125	g	Zucker	1	Teel.	Kakao (gehäufter)
2		Eigelb			

Mehl, Butter und Zucker auf die Arbeitsfläche häufen. In die Mitte Eigelb, Zitronensaft und Schale geben. Alles mit einem Messer durchhacken, dann mit den Händen zu einem festen Teig verkneten. Den Teig halbieren und unter eine Hälfte den Kakao kneten. Beide Teigkugeln in Folie gewickelt bei Zimmertemperatur eine halbe Stunde ruhen lassen.

Jeweils Kirschgrosse dunkle und helle Teigstücke zu etwa 10 cm langen Würstchen rollen. Je ein dunkles und ein helles spiralförmig zusammendrehen und zu einem Ring schliessen. Dabei die Enden gut zusammendrücken.

Die Kranzerln vorsichtig auf ein gefettetes oder mit Backpapier belegtes Blech legen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad 12 - 15 Minuten backen.