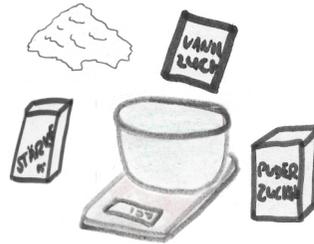


Zubereitung

1. Für den hellen Teig: 60 g Speisestärke, 70 g Puderzucker, 135 g Mehl und Vanillezucker in einer Schüssel mischen.



2. 125 g Butter und 1 TL Wasser dazugeben und verkneten.



3. Für den dunklen Teig: 60 g Speisestärke, 90 g Puderzucker, 135 g Mehl und Kakao in der zweiten Schüssel mischen.



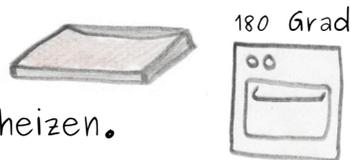
4. 125 g Butter und 1 TL Wasser dazugeben und verkneten.



5. Schüsseln mit Deckel in den Kühlschrank geben. Teig ca. 30 Minuten ruhen lassen.



6. Blech mit Backpapier auslegen. Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.



7. Aus dem hellen und dunklen Teig jeweils zwei Stränge formen und als Schachbrettmuster übereinander setzen.



8. Den Teig zu einer langen Schlange rollen.



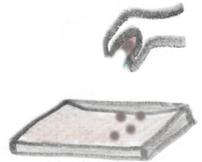
9. Die Schlange in der Mitte teilen und beide Teile wie bei einer Kordel verdrehen.



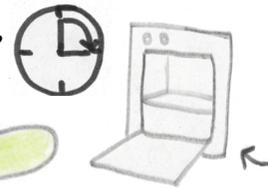
10. Wieder eine Schlange rollen und diese mit dem Messer in kleine Stücke teilen.



11. Aus den kleinen Stücken Kugeln formen und aufs Backblech legen.



12. Im Backofen 10–15 Minuten backen. Anschließend mit Topfhandschuhen aus dem Ofen nehmen.



13. Plätzchen auskühlen lassen.



14. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen.



15. Gebäck zu 1/3 in die Schokolade tauchen und auf einem Kuchengitter trocknen lassen.

