

**Monja Rönneburg
Weihnachtbäckerei**

Freitag, 19. November 2021

Ruck-Zuck-Kekse

Zutaten:

Für den Teig:

200 g	kalte Butter
300 g	Mehl
100 g	Zucker
1	Ei
1 EL	Kakaopulver

zusätzlich:

etwas Zucker zum Ausrollen des Teiges

Zubereitung

1. Die kalte Butter in kleine Würfel schneiden.
2. Aus Mehl, Zucker, Butterwürfeln und dem Ei zügig einen glatten Teig kneten. Je nach Geschmack kann der Teig mit einer Prise Vanillemark, Zimt oder Kardamom aromatisiert werden. Der Teig sollte auf keinen Fall zu lange geknetet werden, sonst wird er brandig.
3. Die Hälfte vom Teig abnehmen, Kakao zugeben und unterkneten.
4. Die beiden Teige abdecken und für mindestens 1 Stunde oder am besten über Nacht kühlen.
5. Den hellen und dunklen Teig zu Rollen formen, die Rollen aneinanderlegen und eindrehen. Etwas Zucker auf die Arbeitsfläche streuen. Die gedrehte Rolle länger rollen so dass sie wieder glatt wird, die Rolle einmal durch den Zucker rollen.
6. Die Rolle nochmal kühlen oder sogar einfrieren.
7. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
8. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
9. Die Teigrolle in kleine Scheiben schneiden. Die Scheibchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und im vorgeheizten Ofen ca. 8-12 Min backen.

