Schnelle Plätzchen

Zutaten:

500 g Mehl, 200 g Zucker, 50 g Kakaopulver, 1 Pck Vanillezucker, 1 Prise Salz, 250 g Butter, 1 Ei

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel sieben http://norrmann.info/fr-lng/alpuric/index.html , den Zucker und das Salz zugeben und eine Mulde formen. Das Ei in die Mulde geben, die Butter in kleine Flöckchen zerteilen, am Rand der Schüssel verteilen. Alles zu einem Teig verarbeiten. Den Teig in zwei Hälften teilen . Unter die eine Hälfte den Kakao mischen. Die beiden Teighälften nacheinander ausrollen, aufeinanderlegen und aufrollen. Die Teigrollen mindestens für 1 Stunde in den Kühlschrank legen. Am besten über Nacht. Die Rollen dann aufschneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Den Ofen auf 180° Umluft oder 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Plätzchen ca. 10 Minuten backen. Fertig!

Guten Appetit!!

PS: Die Reste zum Schluss einfach zusammenkneten, dass ergibt ein super Marmor-Muster.