

REZEPT FÜR SCHWARZ-WEISSE ZUCKERSTANGEN



SCHWARZ-WEISSE ZUCKERSTANGEN

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 10 Stück | 50 Min. | + Kühl- und Abkühlzeit

Zutaten

- 120 g Butter
- 100 g SweetFamily Brauner Bio-Zucker
- 1 Prise Salz
- 200 g Mehl Type 550
- 1 TL Apfel- oder Weißweinessig
- 1 EL Milch
- 1/2 TL gemahlener Kardamom
- 1/2 TL gemahlener Zimt
- 10 g Kakao



377

ZUBEREITUNG

208

Kcal

Pro Stück ca.

2

Gramm

Eiweiß

0

Gramm

Kohlenhydrate

10

Gramm

Fett

1. Butter würfeln. Mit Braunem Bio-Zucker, Salz, Mehl, Essig und Milch rasch zu einem glatten Teig verkneten. Teig halbieren, unter eine Teighälfte Kardamom kneten. Zimt und Kakao mit der zweiten Teighälfte verkneten. Teige zugedeckt 2-3 Stunden kalt stellen.
2. Backofen auf [180 °C Ober-/Unterhitze](#) vorheizen. Jeden Teig in 10 Portionen teilen und jede Portion zu einer Rolle (ca. 20 cm lang) formen. Je eine helle und eine dunkle Rolle zu einer Kordel verschlingen und ein Ende umbiegen.
3. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im heißen Ofen 15-17 Minuten knusprig backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.