



Schwarz-Weiß-Schnecken



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	70 kcal / 290 kJ	Fett:	4 g
Eiweiß:	1 g	Davon gesättigte Fettsäuren:	3 g
Kohlenhydrate:	6 g	ungesättigte Fettsäuren:	1 g

Zubereitungszeit:

ca. 40 - 50 Minuten + ca. 2 Stunden Zeit zum Kühlen

Zubereitung:

1. Ei trennen. Eiweiß kalt stellen. Puderzucker in eine Rührschüssel sieben. Mehl, Salz, Vanillezucker, Eigelb und Butter in kleinen Stückchen zufügen. Erst mit den Knethaken des Handrührgerätes, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten. 500 Gramm Teig abwiegen und in Folie wickeln. Unter den restlichen Teig (ca. 360 Gramm) Kakao und Gewürz kneten, ebenfalls in Folie wickeln und beide Teighälften 1 ½ Stunden kalt stellen.

2. Walnusskerne fein hacken. Hellen Teig halbieren und jeweils auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (14 x 25 cm) ausrollen. Eiweiß verquirlen und beide Teigflächen damit bestreichen. Beide Rechtecke mit den gehackten Walnüssen bestreuen. Dunklen Teig ebenfalls halbieren und zu zwei Rechtecken (à 13 x 21 cm) ausrollen. Dunklen Teig jeweils zu einer Rolle aufrollen und auf je ein helles Teigstück legen. Dunklen Teig wieder entrollen. Jeweils von der Längsseite her aufrollen. Teigrollen ca. 30 Minuten kalt stellen.

3. Teigrollen in ca. 1 Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Kekse auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen und im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Gas: 1-2, Umluft: 150 Grad) 10-15 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Zutaten für 60 Portionen :

- 1 Ei (Größe M)
- 150 g Puderzucker
- 400 g Mehl
- Salz
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 300 g weiche Butter
- 30 g Kakaopulver
- 1 TL Lebkuchengewürz
- 35 g kalifornische Walnusskernhälften
- Mehl für die Arbeitsfläche