

## Zweifarbige Kekse

### Dualer Spritzbeutel

#### Zutaten:

280 g Weizenmehl Typ 550  
110 g Puderzucker  
180 g Butter (weich)  
1 TL Black & White Vanillezucker, Edelschmaus  
1 Pr. Salz  
40 g Sahne  
50 g Milch  
1 Eigelb

#### Kakaomasse:

20 g Kakaopulver  
20 g Milch



#### Zubereitung:

Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die weiche Butter mit dem Puderzucker und Black & White schaumig rühren. Danach die Milch, Sahne, Salz und das Eigelb unterrühren und luftig schlagen. Mehl vorsichtig unter die Masse ziehen.

Teig halbieren (ca. 300 g) und in einen Teig die Milch und das Kakaopulver einarbeiten.

Dualer Spritzbeutel mit Sterntülle vorbereiten und anschließend beide Teige in die Spritzbeutel füllen.

Tipp: Lege den Beutel mit der Spitze nach unten in einen hohen, schmalen Becher. Falte die Oberseite des Beutels zur Hälfte nach unten, um eine großzügige Manschette über deiner Hand zu bilden. Gebe mit einem Schaber den Teig in den Beutel.

Jetzt auf die White Lady oder ein Backblech die Kekse mit einer kreisenden Handbewegung (3-4 kleine Kreise) auf den Stein spritzen. Je nachdem wie der Spritzbeutel gehalten wird, dominiert weiß oder braun!

Die Kekse im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze ca. 15-20 min. backen. Nach dem Backen mit dem kleinen Servierheber sofort vom Stein nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

**Verwendete Produkte:** großer runder Stein, Dualer Spritzbeutel, Kuchengitter, Packs an! Silikonhandschuhe, kleiner Servierheber

**Sevi**   
bäckt und köchelt

Severine Schmid  
Weidenstraße 8  
74182 Obersulm

**pampered|chef**  
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN