

## Weihnachtsbäckerei - Zebraplätzchen



Aus einem **Mehl - Fett - Ei - Zucker - Gemisch** wird Teig hergestellt, die Hälfte wird mit Kakaopulver gefärbt. Beide Teige werden zusammengelegt und kombiniert, in dünne Scheiben geschnitten und gebacken.

### Für den Teig braucht man:

300 g Butter (oder Margarine)  
420 g Mehl  
150 g Zucker (oder 200 g Traubenzucker)  
1 - 2 Eier  
2 El Kakaopulver  
Zitronenaroma, bzw. Aroma Ihrer Wahl

Alle Zutaten zu einer glatten Masse verarbeiten, die Hälfte abtrennen, diese mit Kakaopulver "färben", beide Teigmassen im Kühlschrank zugedeckt ca. eine Stunde ziehen lassen.

Den Teig zu dünnen Platten ausrollen, übereinander legen. Wieder ausrollen, nach belieben zusammenlegen, rollen und kombinieren.



Eine ca. 5 cm dicke Rolle formen und aus dieser dünne Scheiben schneiden, auf den Backblech legen und bei ca. 170 °C goldbraun (ca. 15 Minuten lang) backen.



## **Bei Fruktoseunverträglichkeit**

Dieses Rezept ist bei der Verwendung von Traubenzucker statt Haushaltszucker auch für Patienten mit Fruktosemalabsorption geeignet, die nur kleine Mengen an Fruchtzucker vertragen.

Fruchtzucker ist hierbei nur Kakaopulver enthalten.

**Fruktoseanteil = 0,08 g Fruktose / 100 g Plätzchen**

Diese Werte dürften gut vertragen werden.