



Dame

Dama



150 g Butter
1 Glas Zucker
2 Eier
2 Gläser Maisstärke
3 3/2 Gläser Mehl
1 Pkg Backpulver
1 Pkg Vanillezucker
2 EL Kakao

- # In eine tiefe Schüssel die Eier einschlagen und Zucker hinzugeben. Entweder mit dem Mixer oder dem Schneebesen schlagen bis der Zucker geschmolzen ist.
- # In Zimmertemperatur aufgeweichte Butter hinzugeben und homogen verteilen.
- # Zu dieser Mischung gesiebte Maisstärke, Backpulver, Vanillezucker und nach und nach gesiebt Mehl hinzugeben.
- # Zu einem homogenen und mittelfesten Teig kneten.
- # Den Teig 10-15 Minuten ruhen lassen und anschließend ein Zitronen grosses Stück entnehmen.
- # Den Rest in zwei gleich grosse Stücke aufteilen und in eines Kakao untermischen.
- # Das Zitronen grosse Stück auf einer mehlig Unterlage sehr dünn und quadratisch ausrollen (in der Grösse eines kleinen Backblechs).
- # Die kakaohaltige und die weisse Teigmasse nochmals in zwei gleich grosse Stücke aufteilen. Jedes Teigstück in der Dicke eines Daumens und in der Länge von zwei Handspannen zu Stäben formen.
- # Auf diese Weise erhalten wir 2 kakaohaltige und 2 weisse und somit insgesamt 4 Stäbe.
- # Auf den quadratisch ausgerollten Teig nebeneinander ein weisses und ein kakaohaltiges Stab legen und anschließend auf den weissen Stab den kakaohaltigen Stab und auf den kakaohaltigen Stab den weissen Stab legen.
- # Während die Stäbe aufeinander liegen werden sie zu einer Rolle zusammengerollt.
- # Die Rolle ist quadratisch zusammen gerollt und wird anschließend mit einem scharfen Messer ca. 1 cm breit in Scheiben zugeschnitten.
- # In das leicht eingeölte Backblech einreihen und in das zuvor auf 200 Grad vorgeheizten Backofen schieben.
- # Vorsichtig backen ohne dass das weisse gelblich wird.
- # 1-2 Stunden ruhen lassen und anschließend servieren.

Tipp: Die kakaohaltige Teigstäbe können fester wie die weissen sein um sie aufzuweichen kann ein wenig Öl hinzugegeben werden.