

„Eselsohren“

von Ulli Sparber

Zutaten:

250 g Butter
375 g glattes Mehl
125 g Staub- oder feiner Kristallzucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Dotter
½ Kaffeelöffel Zimt
1 Prise Salz
1 EL Kakaopulver



Die Zutaten mit der kalten Butter zu einem Mürbteig verkneten (nicht zu lang!). 2/3 der Menge abteilen und mit dem Kakaopulver verkneten. Beide Teile in Frischhaltefolie einwickeln und 2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.



Aus dem hellen und dem dunklen Teig 2 gleich lange Rollen formen (ca. 60 cm lang). Den dunklen Teig mit dem Nudelholz auf Backpapier 15 cm breit ausrollen, den hellen Teig etwas flach drücken.



Den hellen auf den dunklen Teig legen und diesen mit Hilfe des Backpapiers darüber schlagen und schließen. Nach Belieben noch etwas flach drücken. Die fertigen Rollen nochmals kalt stellen. Danach ca. 1 cm breite Scheiben abschneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

10 – 12 Minuten bei 180 ° backen. Auskühlen lassen und in einer Keksdose aufbewahren, damit der Teig mürb wird.



Menge reicht für 2 Backbleche und ca. 50 Eselsohren.