Schwarz-weiße Weihnachtskekse mit Spiral- oder Marmormuster

Schwarz-Weiße-Weihnachtskekse habe ich früher in der Weihnachtszeit total oft gebacken. Ich liebte wahrscheinlich das „Bastel-Element“ daran, das Zusammensetzen der einzelnen Teigstränge zu Schachbrettmustern oder Ähnlichem. Davon abgesehen schmeckt es einfach köstlich! Schokolade kann für meinen Geschmack ja immer dabei sein und der vanillige Teig mit einem Hauch Zimt lässt Adventsgefühle aufkommen.

In den letzten Jahren geriet dieses Gebäck allerdings bei mir in Vergessenheit – keine Ahnung warum. Nun habe ich es mal wieder gebacken und zwar mit echter geschmolzener Schokolade im Teig, nicht wie früher mit Kakaopulver. Ich fand den dunklen Teig ein bisschen zu weich, um zum Beispiel ein Schachbrettmuster zu machen, aber für eine Spirale oder

Marmorkekse war er einwandfrei und außerdem einfach nur lecker.

Für ca. 2 Bleche:

200 g weiche Butter
100 g Puderzucker
Mark einer halben Vanilleschote
1 Prise Meersalz
½ TL Zimt
300 g Dinkelmehl
40 g dunkle Bitterschokolade
1 Ei
Milch zum Bestreichen

Butter, Puderzucker, Ei, Salz und Vanille zu einer glatten Masse verrühren, dann das Mehl darüber sieben und einarbeiten. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen.
Den Teig in zwei Portionen teilen und einen Teil mit der Schokolade verkneten.
Beide Teige ca. 1 Stunde kühlen, dann auf leicht bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und nach Belieben zuschneiden, zusammensetzen, aufeinander legen… Für die Spirale legt man zwei gleich große Teigplatten aufeinander (mit etwas Milch bestreichen zum Zusammenkleben) und rollt sie ein. Für das Marmormuster verknetet man grob Stücke von beiden Teigsorten und rollt eine Wurst von dem Durchmesser, den die Kekse haben sollen. Die Rollen eine Weile kalt oder am besten ins Gefrierfach stellen, dann in gleichmäßige Scheiben schneiden und auf mit Backpapier belegte Bleche legen.
Im vorgeheizten Ofen bei 150°C ca. 20 Minuten backen, bis die Kekse leicht Farbe bekommen.
Abkühlen lassen und in Keksdosen aufbewahren.

Habt ihr auch schon mal Schwarz-Weiß-Kekse „gebastelt“? Ist das was für euch, oder habt ihr dafür keine Geduld und helft lieber beim Aufessen? =D

Genialerweise kann man diese Kekse eigentlich das ganze Jahr über essen, sie sind ein zeitloser Klassiker, finde ich.
Ich wünsche euch jedenfalls einen genussvollen Start in die Weihnachtszeit!
Eure Judith

Shortbread ist ebenfalls ein Klassiker und lässt sich wunderbar mit Gewürzen (zum Beispiel Lebkuchengewürz) oder fein gehackten Zutaten wie Cranberries zu Weihnachtsplätzchen wandeln.