

Leopard Kekse



Zutaten

für ca. 35 Stück

125 g	weiche Butter
100 g	Puderzucker
1 Ei	Gr. S
10 ml	Zitronensaft
1 TL	Vanille-Extrakt
300 g	Mehl
½ TL	Backpulver
	Prise Salz
1 EL	plus 1 TL Kakaopulver, ungesüsst
evtl.	Schluck Milch

Zubereitung

1. Butter und Puderzucker in den Mixtopf geben, **1 Min./Stufe 4**, cremig rühren.
2. Ei, Zitronensaft und Vanille-Extrakt zugeben, **1 Min./Stufe 3**, verrühren.
3. Mehl, Backpulver und Salz zugeben, **40 Sek./Stufe 4**, mischen.
4. 2/3 vom Teig abnehmen (ca. 380 g), in Frischhaltefolie wickeln.
5. 1 TL Kakaopulver zum verbliebenen Teig geben, **20 Sek./Stufe 4**, verrühren, hiervon wieder 1/3 vom Teig abnehmen, in Frischhaltefolie wickeln.

6. Unter dem restlichen Teig 1 EL Kakaopulver geben (hier evtl. Schluck Milch zufügen), nochmal **20 Sek./Stufe 4**, verrühren und ebenso in Folie wickeln.
7. Es sind 3 Farbtöne entstanden:
Weiss, hellbraun und dunkelbraun. Die Teige nun für ca. 1 Stunde kühlen.
8. Den Backofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
9. Nach der Kühlzeit den dunkelbraunen Teig zu einem Rechteck von ca. 12 x 25 cm ausrollen.
10. Hellbraunen Teig zu einer Wurst rollen, darauf legen und einrollen. In Frischhaltefolie geben und nochmal 15 Minuten kühlen.
11. Weissen Teig ausrollen, den gekühlten Teig in Scheiben schneiden und auf dem hellen Teig verteilen.
12. Folie darüber legen und mit einem Ausroller glatt rollen.
13. Mit einem runden Plätzchenausstecher oder Glas Kreise ausstechen. Da beim Ausstechen noch genug Teig übrig bleibt, verkneten wir den Rest nochmal und stechen nochmal Kreise aus und erhalten so noch marmorierte Kekse.
14. Auf das Backblech legen und ca. 15 – 20 Minuten backen, die Garzeit hängt von Ihrem Ofen ab.

