



## Schwarze Plätzchen (Luisenkekse)

250g	Mehl
1TL	Backpulver
30g	Backkakao
100g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
1 Fl.	Rumaroma
3-4 EL	Milch
125g	Butter

*Alle Zutaten in einer Schüssel zu einem einheitlichen Teig verkneten.*

*Den Teig aus der Schüssel nehmen und auf der Arbeitsfläche zu einer beliebig großen Walze formen.*

*Die Arbeitsfläche mit Zucker bestreuen und den geformten Teig solange im Zucker wälzen, bis die Oberfläche damit vollständig bedeckt ist.*

*Die Walze in Klarsichtfolie wickeln und für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank legen; der Teig kann auch am Vortag zubereitet werden und über Nacht in den Kühlschrank gelegt werden.*

*Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, auswickeln und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden; ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Scheiben mit etwas Abstand darauf ablegen.*

*Die Plätzchen bei ca. 170°C Umluft ca. 15-20 Minuten backen.*

